

gulasz wieprzowy



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	1 kg
cebula	1 szt
śmietana	2 łyżki
sól, pieprz, czerwona papryka	
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

.Mięso umyć, pokroić w kostkę (ok 2cmx2cm). Wrzucić na rozgrzany olej i smażyć aż całkowicie wyparuje woda (wtedy dodać pokrojoną kostkę cebulę). Gdy mięso się przyrumieni dodać pokrojoną w ok 2-3 cm paseczki paprykę i podlać wodą. Dodać 3-4 ziarenka ziela angielskiego i 2 listki laurowe. Dusić ok 20 min (aż papryka i mięso będą całkowicie miękkie). Przyprawić do smaku solą i pieprzem oraz słodką papryką. 3 łyżki mąki podsmażyć na patelni (bez tłuszczu) aż mąka delikatnie się zrumieni (uważać by się nie spaliła). Ostudzić ją, rozmieszać w niewielkiej ilości wody, dodać śmietanę i wlać na wrzący gulasz. Wymieszać dokładnie by nie powstały grudki. Uwaga ilość mąki zależy od ilości wody, obowiązuje tu zasada na oko, czasem trzeba dać jej więcej (zależy też od mąki). Podawać z ziemniakami lub kaszą. Smacznego