

Pieprzny tokány



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	600 gr
sól	1 do smaku
pieprz	1 do smaku
smalec	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
kminek	2 łyżeczki
cebula	1 szt
pasta pomidorowa	400 ml
pasta węgierska ostra	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na wąskie (1cm) i długie (5 cm) paseczki. Cebulę bardzo drobno posiekać, a czosnek rozgnieść. W garnku rozgrzać smalec i zeszklić na nim cebulę. Dodać mięso i obsmażyć je dokładnie ze wszystkich stron. Doprawić solą i pieprzem. Dodać czosnek i podlać winem, a następnie dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Jeśli to konieczne, dodać odrobinę wody. Gdy mięso będzie na wpół udużone, dodać koncentrat pomidorowy, kminek, pastę i dusić dalej, pozwalając na odparowanie wody. Gulasz wyszedł pyszny, pomidorowy, lekko pikantny. Podałam go z ryżem