

Gulasz z marchewką i groszkiem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg chudej wieprzowiny, użyłam szynki	1/2
szczupłe marchewki	2-3
dkg zielonego groszku, świeżego lub mrożonego	15
kawałek pora, ok 5-10 cm	1
łyżeczka masła	1
czubata łyżeczka mąki	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Pora obrać, dokładnie umyć, pokroić w ćwierć plasterki. Marchewkę obrać, pokroić w krążki. Na patelni rozgrzać olej, partiami zrumienić mięso, obsmażone przekładać do rondla. Na koniec, na tej samej patelni, podsmażyć lekko pora i przełożyć do mięsa. Podlać ok. 0,5 szkl. wody i dusić ok. 30-40 min. aż mięso będzie miękkie. Wtedy dorzucić marchewkę i dusić do miękkości. Masło utrzeć z mąką, dodać do gulaszu, rozmieszać, dosypać groszek i przyprawy, dusić 10 min.. Można podać z ziemniakami albo pieczywem...