

Gulasz z ozorków



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ozorki wieprzowe 3 szt

cebule 2 szt

ząbki czosnku 3 szt

ziele angielskie

Liść laurowy suszony Prymat

sól

pieprz

mąka kartoflana

olej

Papryka słodka mielona Prymat

Papryka ostra mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i wymoczone ozorki oczyszczam w garze, zalewam wodą, następnie dodaję przyprawy i gotuję na ogniu około 40 min do 1h (próbuję widelcem czy są miękkie), wyciągam je i czekam żeby ostygły. wywar zostawiam. Jak poleżą w wodzie i ostygną ściągam skórę. najlepiej kroje na kawałki i stopniowo odkrawam z nich zewnętrzną część skóry i ewentualne elementy z zastygłą krwią, kroje na kostkę. rozgrzewam na patelni olej, wrzucam pokrojone w kostkę cebule i ozorki, smażę, dodaję czosnek przeciśnięty przez praszkę. Podlewam stopniowo wywarem z gotowanych ozorków. Ale tylko tym klarownym, bez szumowin. Przyprawiam czym się da żeby osiągnąć odpowiedni smak gulaszu. gotuje jeszcze ok. 30 minut. na koniec na sposób chiński zageszczam go czyli wodą zimną plus mąką kartoflaną. Sos ma mieć gęstą ale klarowną strukturę. Można użyć zwykłej maki i zatrzepać nią sos ale dla mnie jest to zbyt niezdrowe a ozorki są danie raczej chude i dietetyczne. Dla poprawienia kolorystyki można dodać natkę pietruszki. Gulasz podałam z kaszą gryczaną :)

