

Gulasz z zielonym akcentem



SMAKOWITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	1/2 kg
cukinia	1 mała
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać i podsmażyć na złoty kolorek, podlać wodą ,doprawić lekko solą i pieprzem. Dusimy ok. pół godziny.Cukinię dokładnie umyć, pokroić w większą kostkę dodać do mięsa i dusić ok 10 minut. Sos zagęścić mąką wymieszaną z odrobina wody i doprawić do smaku solą i pieprzem(najlepiej świeżo zmielonym). Podajemy z ziemniakami i surówką.