

Gulasz z marchewką



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	40 dkg
kostki mięsne	2 sztuki
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
sól do smaku	
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	2 łyżeczki
woda	3 szklanki
mąka	1 łyżka
marchewka konserwowa	20 dkg
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju. Dodać do niego pokrojoną w kostkę cebulę, wyciśnięty czosnek i kostki mięsne. Smażyć, aż cebula się zeszkli. Oprószyć lekko solą, posypać przyprawą do wieprzowiny, zalać wodą. Dusić pod przykryciem do miękkości. Jak mięso będzie już miękkie, dodać odsączoną marchewkę. Sos zagęścić mąką wymieszaną z 1/2 szklanki zimnej wody.