Gulasz wieprzowy

ANNA2221

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
olej	5 łyżek
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
włoszczyzna suszona	2 łyżki
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	2 łyżeczki
karkówka	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 kg mięsa bez kości (łopatka lub karkówka) pokroić w grubą kostkę. Dwie średnie cebule obrać i również pokroić w kostkę. Mięso podsmażyć na oleju, gdy nabierze złotego koloru dodać cebule i smażyć całość prze z10 min. Następnie dodać 1 łyżeczkę koncentratu pomidorowego, 2 łyżki włoszczyzny suszonej i 2 łyżeczki przyprawy do gulaszu Prymat. Dokładnie wymieszać i jeszcze chwilę smażyć. Podlać przygotowanym z kostki rosołem warzywnym KUCHAREK. Gotować tak długo, aż mięso będzie miękkie. Gulasz zagęścić zawiesiną z mąki i wody. Podawać z ziemniakami, kluskami lub kaszą.