

Gulasz wieprzowy z pieczarkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg wieprzowiny - szynki albo chudej łopatki	1
kg małych pieczarek	0,5-0,75
cebula	1
łyżki masła klarowanego	3
łyżeczki mąki pszennej	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Pieczarki oczyścić, małe mogą zostać w całości a nieco większe przekroić na pół albo na ćwiartki. Cebulę obrać, posiekać.

Na patelni rozgrzać połowę masła, obsmażyć partiami mięso - nie kładźmy go na raz za dużo bo zacznie puszczać sok i się gotować a ma się zrumienić. Zrumienione kawałki przekładamy do rondla. Na patelnię dodajemy resztę tłuszczu i wrzucamy pieczarki, obsmażamy je na silnym ogniu aż będą złociste. Dodajemy cebulę i smażymy jeszcze chwilę. Przekładamy całość do mięsa a na patelnię wlewamy 1 szkl. wody i deglasujemy. Przelewamy do mięsa. Dodajemy 1-2 liście laurowe, dusimy aż mięso będzie miękkie. Na koniec solą, pieprzem i tymiankiem (ja daję go dużo bo lubię). Mąkę rozprowadzamy w 3-4 łyżkach zimnej wody i papkę dodajemy do sosu, gotujemy 4-5 min.. Podałam w miseczkach, z kawałkiem świeżego, wiejskiego chleba...