

Gulasz piwny



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	500 g
duże cebule	2 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
kminek	1 łyżka
smalec	50 g
piwo	1 puszka
sól, pieprz	do smaku
chleb razowy	1 kromka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w dużą kostkę i opruszamy papryką. Na smalcu rumienimy posiekaną cebulę, a następnie dodajemy mięso. Smażymy ok 10 min. po czym dodajemy kminek i całość zalewamy połową piwa. Dusimy na małym ogniu przez 45 min. Następnie do mięsa dodajemy pokruszony chleb zmieszany z resztą piwa i dusimy dalsze 15 min. Przed podaniem doprawiamy solą i pieprzem.