

Gulasz z polędwiczki wieprzowej



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwiczka wieprzowa	1 sztuka
pieczarki	10 sztuk
marchewka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
bulion	1,5 szklanki
sos sojowy ciemny	2 łyżki
mąka	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	1 liść
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
smalec	1 łyżka
natka pietruszki	do posypania
chleb	3 miseczki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę umyć, oczyścić i pokroić w kostkę. Oprószyć solą, pieprzem, papryką ostrą i odłożyć do lodówki na 30 minut. Pieczarki umyć i pokroić na połówki, marchewkę obrać i pokroić w plasterki, cebulę pokroić w kostkę. Na patelni roztopić smalec, podsmażyć polędwiczkę, dodać cebulę, pieczarki i przeciśnięty przez praskę czosnek. Smażyć kilka minut. Wszystko zalać rosółem, dodać koncentrat, sos sojowy, paprykę słodką, liść laurowy, ziele angielskie i marchewkę. Patelnię przykryć i dusić, aż składniki zmiękną. Na koniec sos zagęścić mąką, zagotować i doprawić do smaku.

Gulasz nałożyć do miseczek, posypać obficie pietruszką i zajądać.