Gulasz z dziczyzny z kaszą



BEATA73

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec sarny	300 g
tłuszcz do smażenia	w/g uznania
cebula biała	1 szt
marchewka	2 szt.
pomidor	2 szt.
rozmaryn	5 listków
przyprawa Kucharek smak wiosny	do smaku
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
kasza jęczmienna	2 perłowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrój mięso w kostkę,podsmaż na gorącym tłuszczu, dodaj pokrojoną cebulę i podsmaż. Pokrój marchew i pomidory i dodaj do mięsa. Podlej 0.5l wody i podduś,żeby mięso było miękkie. Jak będzie miękkie dodaj ziarna jałowca,rozmaryn. Do smaku dopraw przyprawą Kucharek smak wiosny. Podawaj z kasza jęczmienną. SMACZNEGO!!