

Gulasz z szynki z młodą marchewką



CRANBERRY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe - szynka	0.5 kg
marchewka	3-4 sztuki
kasza gryczana	20 dkg
sól	do smaku
smietana 18%	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę gotujemy wedle informacji na opakowaniu.
Mięso kroimy w kostkę i je doprawiamy solą, pieprzem, papryką.
Podsmażamy na oliwie ok 10 min.
Zalewamy wodą do przykrycia mięsa i wkrawamy do tego marchewkę w plasterki.
Chwilę wszystko dusimy - aż zmiękną marchewki.
Na końcu dodajemy 2 łyżki śmietany.
Podajemy z kaszą. Dobrze smakuje z ogórkami kiszonymi :)