

Gulasz myśliwski



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koncentrat pomidorowy	3 łyżki
cebula biała	1 szt
grzyby suszone	3 dkg
rosół drobiowy	0,5 l
masło	3-4 łyżki
mąka	3 łyżki
sól	do smaku
ziarna jałowca	4-5 szt
wieprzowina	60 (łopatka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę i obsmażyć na rumiano na tłuszczu, Zalać rosółem dusić pod przykryciem do miękkości na niewielkim ogniu. Dodać przysmażoną cebulę , koncentrat rozprowadzony w niewielkiej ilości wody przyprawę do mięs i grzyby jeśli suszone to obgotowane , mrożone nie trzeba jeśli były gotowane przed mrożeniem, doprawić do smaku przyprawami. Pozostałą łyżkę mąki rozprowadzić 2-3 łyżkami zimnej wody, dodać do gulaszu, wymieszać i podgrzewać jeszcze przez chwilę, aż sos lekko zgęstnieje. podawać z ryżem, kaszą czy ziemniakami