Gulasz z szynki z kaszą jaglaną



JUSTYNA223

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka	1 kg
pieczarki	20 dag
cebula	2 sztuki
sól	
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
majeranek	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	3 ziarenka
mąka	2 łyżki
marchewka	1 sztuka
kminek	1 łyżeczka
kasza jaglana	
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę należy pokroić w kosteczkę. Obsypać solą i pieprzem. Usmażyć na złoto na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju. Usmażone mięso przekładamy do garnka.
Pieczarki obieramy i kroimy w plasterki. Również smaży, soląc i pieprząc je na patelni. Gotowe przekładamy do mięsa.
Cebulę obieramy, kroimy w piórka i smażymy, również z odrobiną soli. Usmażoną przekładamy do garnka z mięsem i pieczarkami.
Obie papryki, imbir, majeranek i kminek podsmażamy na patelni z odrobiną oleju lub masła. Przekładamy do garnka z resztą składników.
Dodajemy pokrojoną w plasterki marchewkę, listek, ziarenka pieprzu i ziele angielskie. Całość zalewamy wodą, tak aby się przykryły składniki.
Gotujemy do miękkości. W tym czasie jak gulasz się będzie gotował należy uprażyć kaszę jaglaną. ilość zależy od ilości osób.
Gotowy gulasz zagęszczamy odrobiną mąki. Podajemy razem z kaszą i surówką. Polecam ogórek małosolny lub paprykę marynowaną.