

Gulasz segedyński



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowina	750 g
mąka	40 g
tłuszcz	150 g
śmietana	250 g
sól	
pieprz	
kapusta kwaszona	400 grubo pokrojona
koncentrat pomidorowy	100 (30%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso podzielić na porcję, oprószyć mąką i solą, obsmażyć na tłuszczu.
Kapustę zalać wodą i podgotować, dodać mięso i ugotować w kapuście.
Z tłuszczu, maki i przypraw przygotować zasmażkę i podprawić nią kapustę.
Do potrawy dodać śmietanę rozmieszaną z koncentratem pomidorowym, zagotować, doprawić solą i pieprzem.