

Gulasz wieprzowy z kolorowymi kulkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

**1 kg wieprzowiny od szynki (chudej), 2 łyżki smalcu, Przyprawa do zup
Kucharek-, 1 łyżeczka mielonego pieprzu, 2 łyżeczki mielonej**

**3 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, 4 cebule, 1 szklanka
odsączonej kukurydzy konserwowej**

woda 4 szklanki

groszek konserwowy 1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w grubą kostkę .Posypać pieprzem, papryką wymieszać. Obsmażyć na rumiano na smalcu w rondlu o grubym dnie (często mieszając).Dodać pokrojoną w piórka cebulę , ziele angielskie, liście laurowe . Zalać 4 szklankami wody .Dusić aż mięso będzie miękkie , a sos odparuje do połowy objętości. Zarumienić mąkę na suchej patelni i rozprowadzić ją gulaszem .Dodać do rondla. Wsypać groszek i kukurydzę . Doprawić gulasz do smaku.
Podawać z kopytkami lub innymi kluskami posypyany pokrojoną natką pietruszki .