Gulasz wieprzowy na piwie



ALEKSANDRA54

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Wieprzowiny bez kości (od szynki,lub łopatki)	50dag
Pół szklanki jasnego piwa	
Stręki czerwonej i zielonej papryki	2
cebule	3
sos sojowy	
Ćwierć łyżeczki cząbru	
natka pietruszki	
pieprz	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte mięso pokroić na kawałki,skropić sosem sojowym i piwem,posypać cząbrem i odstawić na godzinę w chłodne miejsce.Stręki papryki oczyścić z gniazd nasiennych,pokroić na paski,cebule grubo posiekać.Na rozgrzany w rondlu olej włożyć mięso i mieszając,silnie przyrumienić ze wszystkich stron.Dusić pod przykryciem 15 minut,podlewając resztą piwa,po czym dodać cebulę,paprykę i cząber.Przyprawić do smaku solą i pieprzem.Dusić do miękkości na niewielkim ogniu.Przed podaniem posypać posiekaną natką.Podawać z kaszą gryczaną i ogórkami kiszonymi.