

## Gulasz z dziczyzny z kurkami



### PAULAC



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>dziczyzna</b>	70 dag
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>koniak</b>	4 łyżki
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>cebula biała</b>	2 szt
<b>szałwia</b>	1/2 łyżeczki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>kwaśna śmietana</b>	150 ml
<b>bulion</b>	500 mięsny
<b>wino czerwone</b>	250 ml
<b>tymianek</b>	1/2 łyżeczki
<b>kurki</b>	75 w słonej zalewie
<b>smalec</b>	40 (wieprzowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę, oprószyć pieprzem, polać koniakiem i czerwonym winem. Odstawić na 3 godziny. Cebulę pokroić w półkrażki i zeszklić na smalcu. Dodać mięso bez zalewy i podsmażyć. Dodać zioła i przyprawy, a następnie zalewę i bulion. Dusić przez 50 minut. Mąkę wymieszać ze śmietaną i dodać do gulaszu. Gotować 10 minut. Kurki dodać do mięsa, zdjąć z ognia i doprawić do smaku.