

Przepis dnia V: Gulasz z serc wieprzowych z suszoną śliwką, odc. 33



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

serce wieprzowe	2 szt.
pieczarki	kilka sztuk
cebula	1 szt.
kasza gryczana	2 torebki
śliwki suszone	kilka sztuk
olej słonecznikowy	
Liść laurowy suszony Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	
Sos pieczeniowy ciemny	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oczyszczamy serca z błon i tłuszczu. Na patelni rozgrzewamy olej. Śliwki i pieczarki kroimy w kostkę, cebulę w piórka. Zostawiamy 2 ładne kapelusze do dekoracji potrawy.

- KROK 2 Wkładamy mięso na rozgrzaną patelnię wraz z dwoma kapeluszami pieczarek. Do miseczki wsypujemy sos pieczeniowy, zalewamy zimną wodą i mieszamy. Do garnka wlewamy olej i dodajemy kilka liści laurowych, wsypujemy kaszę. Z patelni wyjmujemy kapelusze pieczarek do dekoracji, wsypujemy cebulę i pokrojone pieczarki.
- KROK 3 Następnie dodajemy przyprawę do gulaszu, ostrą paprykę i 2 liście laurowe, całość podsmażamy.
- KROK 4 Do garnka z kaszą wlewamy wodę (wg proporcji 1 część kaszy na 1,6 części wody). Dodajemy sól i pieprz, gotujemy w niskiej temperaturze około 12 minut (nie mieszamy). Do patelni z mięsem, cebulą i pieczarkami dodajemy sos pieczeniowy i gotujemy około 40 minut.
- KROK 5 Po ugotowaniu wyjmujemy mięso i kroimy w plasterki, podajemy z kaszą i sosem, udekorowane kapeluszami pieczarek oraz świeżymi śliwkami.