# Gulasz węgierski



**JOANNA KRYLA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **łopatka wieprzowa** | 600 g |
| **papryka czerwona** | 1 szt |
| **papryka zielona** | 1 szt |
| **papryczka chili** | 1 szt |
| **cebula** | 1-2 szt |
| **marchew** | 1 szt |
| **Papryka słodka mielona Prymat** | 3 łyżeczki |
| **Papryka ostra mielona Prymat** | 1 łyżeczka |
| **koncentrat pomidorowy** | 1 łyżka |
| **mąka pszenna** | 1 łyżka |
| **sól** | |
| **Pieprz czarny mielony Prymat** | |
| **olej do smażenia** | |
| **pieczarki** | 300 gramów |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.
Mięso pokroić w kostkę i obsmażyć na brązowo w garnku z grubym dnem (bez dodatku tłuszczu). Kiedy mięso jest już brązowe zalać je wodą, tak aby przykryła mięso.
2.
Warzywa pokroić w kostkę, pieczarki w plasterki. Kolejno obsmażać warzywa i grzyby (każde z osobna aby się zrumieniły a nie udusiły) i dodawać je do garnka z mięsem. Dusić razem przez godzinę.
3.
Po godzinie na łyżce oleju podsmażamy paprykę w proszku tak aby zrobiła się brązowa. Gulasz doprawiamy koncentratem pomidorowym, solą, pieprzem i smażona papryką.Zagęszczamy mąką rozrobioną w zimnej wodzie