

## Gulasz z łopatki w sosie porowym



**ANIA321**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### wszystkie przepisy

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| <b>łopatka wieprzowa</b>             | 800 gramów |
| <b>por</b>                           | 1 sztuka   |
| <b>oliwa</b>                         | 2 łyżki    |
| <b>Pieprz ziołowy mielony Prymat</b> | 1 łyżka    |
| <b>Tymianek suszony Prymat</b>       | 1 łyżka    |
| <b>śmietana</b>                      | 2 łyżki    |
| <b>mąka</b>                          | 1 łyżka    |
| <b>sól</b>                           | 2 szczypty |
| <b>pieprz</b>                        | 2 szczypty |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym i pokroić w średniej wielkości kostkę. W rondlu rozgrzać oliwę i podsmażyć na niej mięso. Następnie podlać wodą, posolić, dodać tymianek i pieprz ziołowy. Dusić pod przykryciem przez 1 godzinę.

Dodać pora pokrojonego w półplasterki i dusić jeszcze 20 minut.

Dodać śmietanę wymieszaną z niewielką ilością sosu (aby się nie zważyła). Zagęścić sos mąką rozrobioną z odrobiną zimnej wody. Przyprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem.

Smacznego :)