

Gulasz wieprzowy z suszonymi grzybami i śliwkami suszonymi :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki sosu sojowego, 1 łyżeczka mielonego pieprzu, 2 łyżeczki mielonej papryki, 3 liście laurowe

ziele angielskie

bulion wieprzowy

1 kostka

wieprzowina

60 dag (chuda, z szynki)

śliwki suszone

10 szt.

grzyby suszone

10 szt. (tylko kapelusze)

olej

2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Aromatyczny gulasz wieprzowy z suszonymi grzybami .Dodatek suszonych śliwek nadaje takiego lekko dymnego smaku .

Mięso pokroić w grubą kostkę .Zrobić pastę z oleju, sosu sojowego, pieprzu, papryki , mini kostki czosnkowej , szczypty soli . Pastę wetrzeć w mięso i zostawić na 15 minut . Mięso obsmażyć na rumiano (nie dodając już tłuszczu do smażenia – to co jest w paście zupełnie wystarczy).

Przełożyć do rondla .Dodać pokrojoną w piórka cebulę , ziele angielskie, liście laurowe kostkę mięsną . Śliwki i grzyby pokroić w paseczki i dodać do mięsa . Zalać 3 szklankami wody .Dusić aż mięso będzie miękkie ., a sos odparuje do odpowiedniej gęstości. Doprawić do smaku.