

Pikantny gulasz Eli z serc



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serca wieprzowe	80 dkg
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
czosnek	4 ząbki
sos sojowy	2 łyżki
pędy bambusa z zalewy	2 duże łyżki
kostka mięsna	1 sztuka
mąka pszenna	1 duża łyżka
olej do smażenia	6 łyżek
imbir w zalewie	1 pokrojony
makaron ryżowy	1 (z tapioką)
cebula	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka
sos chili	1 (czosnkowy)
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte serca zalać wodą, dodać kucharkę, liście laurowe, ziele angielskie i gotować do miękkości. Miękkie serca wyjąć z wywaru (na wywarze można ugotować zupę), ostudzić i pokroić w kostkę. Cebulę posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę. Serca przesmażyć na oleju z cebulą i czosnkiem, dodać sosy, pędy bambusa, paseczki imbiru, kostkę mięsną, paprykę w proszku, podlać wodą i dusić około 30 minut. Mąkę rozprowadzić wodą, wlać do gulaszu i zagotować. Makaron przyrządzić według przepisu na opakowaniu. Rozłożyć na talerze makaron w formie wieńca i na środek wyłożyć gulasz z serc. Smacznego!

