Gulasz cielęcy

EWELKA109

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka cielęca	80 dag
cebula	4 sztuki
słonina	8 dag
olej	2 łyżki
ocet	1 łyzka
rosół wołowy	0,25 litra
mąka	2 dag
tłusta śmietana	12,5 dag
sól	do smaku
papryka	2 (różna)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę wielkości 2x2cm. Cebulę obrać i posiekać. Następnie pokroić słoninę w drobną kostkę. Jedno i drugie podsmażyć w gorącym oleju. Gdy cebula stanie się szklista, dodać ocet, paprykę, mięso, sól i rosół. Dusić mięso do miękkości pd przykryciem ciągle mieszając. W razie potrzeby dolać trochę rosołu. Gdy sos będzie już klarowny dosypać mąkę. Dodać śmietanę i gotować całość ok. 10 min. Przed podaniem doprawić do smaku papryką i solą.