gulasz węgierski

ANNA216

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wpieprzowina lub wolowina	40 dag
cebula	25 dag
boczek wędzony	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:2łyżki ostrej papryki,ząbek czosnku, 1kg kapusty kiszonej,2listki laurowe,pół pęczka natki pietruszki.
Cebulę posiekać,a boczek pokroic w drobna kostkę,Mięso umyć i pokroić w 2 cm kostkę.Boczek wytopić na patelni.Skwarki wyłowić.A na uzyskanym tłuszczu usmażyć mięso.Gdy sie mocno zarumieni dodać cebule,przyprawić sola i pieprzem,oprószyć mąką i ostrą papryka.Zasmażyć ,a następnie zalać rozpuszczona kostka rosołowa.Dodać kiszona kapustę,i listki laurowe.Garnek z gulaszem przykryć i dusić potrawę 1 godz.i 15min.na średnim ogniu.Bezpośrednio przed podaniem przyprawić do smaku,posypać odłożonymi skwarkami i posiekana natka.:)