

Gulasz



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa gulaszowego	1 kg
smalcu	2 łyżki
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	1 szt
mąki	2 łyżki
cebule	3 szt
marchewki	3 szt
pietruszki	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
pieprz Prymat	3 szt
zupa grzybowa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojone w średnią kostkę mięso, oprószamy mąką wymieszaną z przyprawami, odstawiamy w chłodne miejsce. W rondlu lub głębokiej patelni, rozgrzewamy smalec. Na bardzo gorącym tłuszczu smażymy mięso, rumieniąc z obu stron. Następnie wlewamy wodę 1.5 szklanki, dorzucamy cebulę pokrojoną w paski warzywa pokrojone w plasterki lub kostkę, grzyby, liście laurowe, pieprz w ziarnkach. Dusimy pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie. W czasie duszenia dolewamy wodę. Na koniec dodajemy zupę grzybową w proszku, wymieszaną w 100 lub 150ml zimnej wody.