

Drugie danie: gulasz mięsno jarzynowy z ziemniakami z wody i mizerią ogórkową



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe od szynki lub łopatki (bez kości)	50 dag
cebula	2 szt
marchew	1-2 szt
pietruszka	1 mała szt
fasolka szparagowa	5 dag
papryka czerwona	1/4 strąka
woda	500 ml
mąka	2 łyżki
oliwa	2-3 łyżki
grostek konserwowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso po umyciu i osuszeniu kroimy w paseczki.

Cebulę kroimy w krążki lub półkrążki.

Na dość głębokiej patelni rozgrzewamy oliwę, wrzucamy mięso i podsmażamy.

Gdy mięso się lekko zrumieni dodajemy pokrojoną cebulę i dusimy, aż będzie szklista. Dodajemy wszystkie przyprawy i dusimy dalej.

Po 5 minutach duszenia do mięsa dodajemy wodę i wrzucamy umyte i pokrojone w kostkę warzywa.

Wszystko razem gotujemy do miękkości warzyw i mięsa.

Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem.

Mąkę z odrobiną soli rozrabiamy w 5-6 łyżkach wody, dokładnie mieszamy, by nie było grudek, dodajemy kilka łyżek gorącego sosu, mieszamy i zaciągamy sos.

Po zdjęciu z ognia dodajemy 4 łyżki drobno posiekanej natki pietruszki.

