Gulasz z dziczyzny



EMILIA22

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dziczyzna	1 kg
sól	do smaku
papryka mielona	0,5 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
ziele angielskie	6 kulek
mąka	1 łyżka
kostka pieczeniowa	1 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	0,5 łyżki
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	2 łyżki
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać 1,5 litra wody,dodać przyprawy.Mięso pokroić w kosteczkę i wrzucić do garnka.Dodać pokrojoną w kostkę cebulę.Wszystko gotować na małym ogniu,co nieraz mieszając.Po ok. godzinie gotowania gulaszu w połowie szklanki wody rozpuścić łyżkę mąki i dodać do gulaszu.Chwilę podgotować.