

# Gulasz węgierski



Autor: **dodusia222**  
Przepisów: **30** Ocena: **883**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- łopatką wieprzową 1kg
- pomidory z puszki
- Papryka czerwona 1szt
- Pieczarki średniej wielkości 10szt
- Cebula 2szt
- cebulka dymka 2szt
- Czosnek 2 ząbki
- Olej roślinny 3 łyżki
- papryka słodka mielona 1 łyżka
- 0,5 łyżeczki kminku
- Masło 1 łyżka
- Ziele angielskie 5szt
- Liść laurowy 3szt
- sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę z czosnkiem pokroić i podsmażyć na oleju po ich zeszkleniu dodać paprykę mieloną, kminek i mięso. Kiedy mięso się zrumieni dodać pomidory i dolać wody tak żeby delikatnie nam wszystko przykrywało. Dodać ziele angielskie, liście laurowe i dusimy wszystko pod przykryciem aż zmięknie. Czasami przemieszać trzeba.
- 2 W międzyczasie na patelni roztapiamy masło i dodajemy pokrojone w plastry pieczarki ,podsmażamy aż stracą wodę. Dodajemy do garnka z mięsem i dalej gotujemy, przyprawić solą i pieprzem do smaku.
- 3 Kiedy już uznamy że mięso jest już miękkie na sam koniec dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę czerwoną i cebulkę dymkę. Chwilę gotować aż zgęstnieje.

SMACZNEGO.



Twoje notatki do przepisu:

