

# Gulasz wieprzowy z kopytkami.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1190** Ocena: **13741**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- szynka wieprzowa 1 kg
- cebula 3 szt.
- pasta rosółowa 1 łyżka lub 1 kupna kostka rosółowa
- gałka muszkatołowa 2 łyżeczki
- papryka słodka mielona 2 łyżeczki
- pieprz czarny 1 łyżeczka
- czosnek granulowany 1 łyżeczka
- włośczyzna suszona 2 łyżki
- seler połowa małego
- Sól
- Pieprz ziołowy
- majeranek 1 łyżka
- ziele angielskie mielone 5-6 ziaren
- liść laurowy 2 szt.
- woda 1 litr
- 3 łyżeczki mąki pszennej do zagęszczenia sosu
- koncentrat pomidorowy 100 ml
- tłuszcz do smażenia
- ziemniaki 6 szt.
- mąka ziemniaczana pół szklanki (125 ml)

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie kopytek:

Gotujemy w osolonej wodzie ziemniaki, odlewamy z nich wodę, odparowujemy, studzimy. Ostudzone ziemniaki przeciskamy przez praskę, dodajemy mąkę ziemniaczaną i wyrabiamy ciasto. Z ciasta wałkujemy długie rolki i tnijemy z nich kopytka. Gotowe kopytka wrzucamy do gotującej się wody. Gotujemy 3 minuty od momentu wypłynięcia kopytek na wierzch.



## 2 Wykonanie gulaszu:

Wymyte mięso kroimy w większą kostkę. i smażymy na gorącej patelni z tłuszczem. Cebulę kroimy, lekko solimy by zmiękła i gdy mięso będzie zarumienione dodajemy cebulę doprawioną majerankiem i pieprzem i pod przykryciem dusimy do miękkości dolewając pół szklanki wody. W oddzielnym garneczku wlewamy litr wody, suszoną włoszczyznę i pastę rosołową. Doprawiamy do smaku, dodajemy pozostałe przyprawy i gotujemy do miękkości warzyw. Gdy mięso z cebulką będzie miękkie dodajemy do garnka z wywarem. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy gaz i na małym ogniu dusimy przez 30 minut. Doprawiamy do smaku dodajemy koncentrat pomidorowy i lekko zagęszczamy rozmieszaną w wodzie mąką. Gotujemy kilka minut mieszając.



## 3 Ugotowany gulasz podajemy z ugotowanymi kopytkami.

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: