

Gulasz z kurczaka.



Autor: **Docherro**

Przepisów: **973** Ocena: **20326**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1,20kg mięso gulaszowe z kurczaka
- 1 marchew, 1 łodyga selera naciowego
- por biała część, 1/2 czerwonej papryki
- 100g boczniaka
- puszka czerwonej fasolki
- 5szt. ziela angielskiego, 3 liście laurowe
- natka pietruszki, łyżka słodkiej papryki
- 180ml jogurt naturalny
- 1,5 łyżki mąki razowej
- pieprz i sól do smaku
- łyżka masła klarowanego

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew, seler, boczniaki i pora drobno pokroić, dać na patelnię z rozgrzaną łyżką masła klarowanego.

Usmażyć, dodać pokrojone na mniejsze części mięso, zwiększyć płomień i obsmażyć.

Podlać wodą tyle by mięso było przykryte, tak około 1,5 litra.

Dać ziele, liście, słodką paprykę i pokrojoną paprykę.

Gotować do miękkości mięsa.

Dodać odcedzoną czerwoną fasolkę.

Osobno roztrzepać mąkę w małej ilości zimnej wody, wlać do mięsa.

Zabielić jogurtem, wcześniej zahartowanym w odrobinie sosu.

Jesli nie lubicie z jogurtem można zabielić smietanką lub śmietaną.

Doprawić do smaku solą, pieprzem, ja jeszcze daję maggi bo lubimy.

Smacznego zyczeń!



Twoje notatki do przepisu:

