

Gulasz z mięsa wieprzowego z chrząstką.

Autor: **agnes72**Przepisów: **859** Ocena: **5928**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,200 kg mięsa wieprzowego z chrząstką,
- 1 łyżka suszonej włościzny,
- 1,5 łyżki przyprawy do mięsa,
- 3 łyżki oleju,
- 4,5 szklanki wody (szklanka pojemność 210 ml),
- 2 czubate łyżki śmietany 18 %,
- 1,5 łyżki mąki.

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować mięso z chrząstką obmyć je i osuszyć na durszlaku, następnie obsypać przyprawami , wlać olej. Całość wymieszać dokładnie do połączenia się przypraw z mięsem, odstawić na 15 minut.



- 2 Na suchą rozgrzaną patelnię przełożyć mięso które odstał swój czas aby przejść zapachem przyprawy i suszonej włościzny. Mięso obsmażyć na rumiany kolor do czasu wyparowania wody z mięsa.



- 3 Gdy mięso już jest dobrze obsmażone wlać 4,5 szklanki przegotowanej wody i dusić pod przykryciem tak długo aż mięso będzie całkowicie miękkie. W czasie duszenia doprawić tak około pół łyżeczki przyprawy z solą w formie np. Vegety.



- 4 Jak już mięso jest dość miękkie śmietanę rozrobić z mąką i odrobiną wody lub wodą z mięsa tak aby nie było grudek. Wlać rozrobioną śmietanę i całość zagotować do powstania lekko gęstego sosu.



- 5 Tak przygotowany gulasz podałam z uprażoną kaszą jęczmienną oraz surówką z kapusty pekińskiej ze śmietaną a do popicia zimna maślanka.



Twoje notatki do przepisu: