

Kasza wiejska oraz gulasz z uda indyka

Autor: **agnes72**Przepisów: **760** Ocena: **5042**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- gulasz: 1 kg mięsa na gulasz z uda indyka (miałam z Biedronki),
- płaska łyżeczka czosnku granulowanego,
- 1 łyżeczka pieprzu cytrynowego,
- 1 płaska łyżeczka przyprawy marynata do mięs i drobiu pikantna,
- 2,5 łyżeczki papryki czerwonej słodkiej,
- 1 łyżeczka przyprawy do mięsa (Delikat),
- 1 liść laurowy,
- 2 ziele angielskie,
- 3 szklanki wody,
- 1 łyżeczka przyprawy z dodatkiem soli,
- garść suszonej marchewki z pietruszką (mam swoje),
- 3 - 4 łyżki oleju.

Sposób przygotowania:

- 1 wykonanie : Mięso posypać przyprawami z opisu, dokładnie wymieszać, odstawić do wchłonięcia przypraw w mięso na 10 minut. Po tym czasie na patelnię dodać olej z opisu, włożyć mięso i obsmażyć na mocno brązowo, następnie dodać suszone warzywa, ziele i liść oraz 2 szklanki wody, dusić pod przykryciem aż ubędzie cała woda (wtedy mięso jest już miękkie). Odkryć mięso dodać ostatnią szklankę wody i smażyć już bez przykrycia do powstania sosu.



Twoje notatki do przepisu: