

Gulasz wieprzowy

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- wieprzowina - 70 dag
- mąka - 2 dag
- tłuszcz - 4 dag
- cebula - 10 dag
- liść laurowy - 1/2 szt.
- keczup - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso opłukać, oddzielić od kości, pokroić na kawałki, licząc 6-8 na osobę, osolić, lekko oprószyć mąką. Obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu na rumiano. Dodać obraną, pokrojoną w krążki cebulę zrumienioną na tłuszczu pozostałym ze smażenia. Mięso podlać 1/8 l wody i dusić powoli pod przykryciem do miękkości. Pod koniec duszenia podprawić resztą mąki, dodać pieprz, keczup, liść laurowy, zagotować. Podawać z kaszą, ziemniakami, makaronem i sałatką wielowa-rzywną KRAKUS.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.