

# *SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **GULASZ WĘGIERSKI**

## **Składniki:**

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 100 g parzonego lub gotowanego boczku
- 1 duża cebula, 2 średnie marchewki, 1 papryka, 200g pieczarek
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki smalcu (lub oliwy)
- 4 łyżeczki mielonej słodkiej papryki
- 1 łyżeczka mielonej ostrej papryki
- 3 łyżeczki suszonego czosnku niedźwiedziego (można pominąć)
- ok. 1 l gorącego bulionu lub rosółu
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 listki laurowe, 3 ziele angielskie
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki

## **Sposób przygotowania:**

- Mięso pokroić w kostkę ok. 1,5 cm. Boczek pokroić w małą kostkę. Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę. Marchewkę obrać i pokroić na plasterki. Paprykę pokroić w kostkę.
- W szerokim garnku rozgrzać łyżkę oliwy, dodać boczek i cebulę, zeszklić ją. Dodać drugą łyżkę oliwy, włożyć marchewkę i paprykę i mieszając podsmażać wszystko przez kilka minut.
- W międzyczasie na oddzielnej patelni rozgrzać smalec (lub oliwę) i obsmażyć kawałki mięsa. Doprawić je solą i pieprzem i przenieść do garnka z warzywami. Jeśli mamy można całość podlać ok. 1/3 szklanki wina (czerwonego lub białego) i na większym ogniu chwilę odparować.
- Zawartość garnka doprawić mieloną papryką i jeśli mamy czosnkiem niedźwiedzim. Wlać gorący bulion (lub rosół) w ilości aby zakryło składniki. Dodać sos sojowy, ziele angielskie i listek laurowy, przykryć i dusić na małym ogniu ok. 1 i 1/2 godziny, do miękkości mięsa. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy i podsmażone na złoto pokrojone pieczarki.
- Na patelni dobrze rozgrzać masło, dodać mąkę i chwilę podsmażyć mieszając. Przełożyć do garnka, dokładnie wymieszać i zagotować.

***SMACZNEGO!!!***