




Gulasz luksusowy

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

mięso od szynki wieprzowej - 30 dag
pieczarki - 30 dag
ogórek kiszony - 3 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 3 ząbek
papryka czerwona - 1 szt.
mąka - 1 łyżka

curry - do smaku
pieprz - do smaku
zieleni angielskie - 3 szt.
liść laurowy - 2 szt.
sól - do smaku
olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć i pokroić w drobną kostkę. Podsmażyć na mocno rozgrzanym oleju.

KROK 2: Pieczarki i cebulę obrać, pokroić w kostkę, również podpiec na oleju.

KROK 3: Mięso zalać wodą, dodać zieleni angielskie i liście laurowe. Zagotować. Dodać pieczarki z cebulą, oraz paprykę i ogórki pokrojone w kostkę oraz drobno posiekany czosnek. Dusić pod przykryciem do miękkości.

KROK 4: Mąkę wymieszać z 50 ml zimnej wody, wlać do sosu, zagotować. Przyprawić do smaku.