Gulasz wieprzowy

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mięso od szynki wieprzowej lub chudej łopatki - 600 g
- pietruszka korzeń (mała) - 1 szt.
- marchew (duża) - 1 szt.
- cebula - 2-3 szt.
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- kromka razowego chleba - 1 szt.
- jabłko - 1/2 szt.
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- woda - 1,5 szklanka
- słodka papryka mielona - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, wytrzeć papierowym ręcznikiem,pokroić w kostkę, przyprawić solą, pieprzem oraz papryką.
Cebulę pokroić,zeszklić na patelni,przełożyć do garnka.
Na tej samej patelni,obsmażyć mięsko na mocno złoty kolor, przełożyć do garnka. Dodać pokrojoną w słupki marchewkę i pietruszkę, jabłko oraz chleb pokrojone w drobną kostkę. Całość zalać wodą (wody ma być tyle, żeby przykryć mięso ok. 1,5 szklanki) dusić około
15 min na małym ogniu,pod przykryciem. Po tym czasie dodać ziele angielskie, listek laurowy, doprawić ewentualnie solą lub innymi ulubionymi przyprawami i ziołami.
Dusić, aż mięsko będzie miękkie, a jabłko i chleb rozpadną się i zagęszczą sos. Można również wyjąć mięso na talerzyk, a wywar zmiksować otrzymując w ten sposób gęsty, aksamitny sos
- oczywiście następnie dodać mięso.
Podawać z ziemniakami lub makaronem.