Gulasz z dzika

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

150 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- szynka z dzika - 1 i 1/2 kg
- pieczarki - 400 g
- marchewka - 3 szt.
- papryka czerwona - 2 szt.
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 3-4 ząbek
- pomidory - 4 szt.
- liście laurowe - 4 szt.
- jałowiec - 12 szt.
- ziele angielskie - 5 szt.
- tymianek - 1 łyżka
- majeranek - 1 łyżka
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ząbki czosnku z odrobiną soli rozetrzeć w moździerzu, dodać tymianek oraz lekko rozgniecione ziarna jałowca, wymieszać, następnie natrzeć mięso i zostawić do zamarynowania w lodówce na całą noc lub na minimum 2 godz.

KROK 2: Mięso pokroić w kostkę, osolić, popieprzyć i lekko obsmażyć. Przełożyć do garnka i na tym samym tłuszczu przesmażyć cebulę. Dodać do garnka. Zalać litrem wody, wrzucić wszystkie warzywa pokrojone na mniejsze kawałki i przyprawy (do smaku) oraz pieczarki pokrojone w ćwiartki a mniejsze dodać w całości. Z pomidorów należy zdjąć skórkę przed pokrojeniem w kostkę i dodaniem do garnka z dziczyzną. Zamiast świeżych pomidorów można użyć krojonych pomidorów bez skóry z puszki lub pulpy pomidorowej. Dusić na minimalnym ogniu pod przykryciem przez co najmniej 2,5 godziny. Od czasu do czasu przemieszać i podlać wodą, jeśli sos będzie zbyt gęsty.
Podawać z plackami ziemniaczanymi.