





Gulaszowa z wieprzowiną

 dorotaR


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

wieprzowina bez kości - pół kg

cukinia - 1 szt.

kielbasa - 10 dag

marchew - 2 szt.

kapusta - 1/4 szt.

pomidory z puszki - 1/2 szt.

czosnek ząbki - 2 szt.

papryka słodka -

sól - do smaku

pieprz - do smaku

oliwa - trochę

chilli - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kielbasę i wieprzowinę kroimy w mniejsze kawałki np w kostkę i podsmażamy na niezbyt mocno rozgrzanej oliwie na patelni lub w garnku z grubym dnem. Kapustę szatkujemy drobno i dodajemy do mięsa. Cukinie myjemy, kroimy w kostkę i dodajemy do kielbasy. Marchew obieramy, myjemy, ścieramy na tarce i dodajemy do garnka. Zalewamy 2 szklankami wody, dodajemy pomidory, starty ząbek czosnku i przyprawy. Gotujemy ok 30 min.