



Pijany gulasz wieprzowy

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- łopatka wieprzowa lub szynka - 1 kg
 - cebula - 1 szt.
 - czosnek - 2 ząbek
 - olej do smażenia - 2 łyżka
 - piwo pszeniczne lub cydr - 500 ml
 - bulion - 250 ml
 - passata - 1/2 szklanka
 - masło - 1 łyżka
- Przyprawy: -
sól - do smaku
pieprz - do smaku
liść laurowy - szt.
papryka słodka - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso pokroić w kostkę ok. 1,5 cm. Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę. Czosnek obrać. Na dużej patelni na oleju zeszklić osoloną cebulę (5 minut co chwilę mieszając), dodać posiekany czosnek i smażyć przez chwilę. Zwiększyć ogień do dużego i włożyć mięso, doprawić je solą i pieprzem i stopniowo obsmażać co chwilę mieszając.

Gdy całe mięso będzie już obsmażone, dodać przyprawy: ziele angielskie, liście laurowe, słodką i ostrą paprykę oraz suszone oregano. Smażyć przez kilka minut co chwilę mieszając, następnie wlać piwo i zagotować na większym ogniu.

Dodać gorący bulion, przykryć garnek, ustawić na mniejszy ogień i gotować przez 1 godzinę. Dodać passatę, masło, wymieszać, zagotować, doprawić solą. Przykryć i gotować do miękkości mięsa. Podawać z kaszą lub ziemniakami i ulubioną surówką.