Gulasz cielęcy

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

90 min

4 porcje

Składniki:

- łopatka cielęca - 450-500 g
- boczek pokrojony w kostkę - 50 g
- cebula średnia - 2 szt.
- domowa bulionetka warzywna - 1 łyżeczka
- wino czerwone wytrawne - 50 ml
- woda - 200 ml
- masło klarowane - 1-2 łyżeczka
- skórka otarta z 1/2 cytryny -
- sól - 1/2 łyżeczka
- pieprz świeżo mielony - - szczypta
- papryka mielona słodka - 1/2 łyżeczka
- papryka mielona ostra - 1/3-1/2 łyżeczka
- majeranek suszony - 1 łyżeczka
- śmietana 18% - 50 g
- skrobia ziemniaczana - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę posiekać, przełożyć do garnka z grubym dnem, dodać boczek i masło klarowane, dusić 5 minut. Dodać cielęcinę pokrojoną w 3-4 cm kostkę, wodę, wino, koncentrat bulionu warzywnego, skórkę z cytryny, sól, pieprz, paprykę słodką, paprykę ostrą i majeranek. Gotować 40 -50 minut. Śmietanę wymieszać ze skrobią ziemniaczaną rozpuszczoną w 1-2 łyżkach wody. Mieszaninę wlać powoli do gotującego się gulaszu, cały czas mieszając, gotować 5 minut. Gulasz cielęcy podawać z ziemniakami, udekorowany śmietaną i pietruszką jako danie główne.