




## Gulasz drobiowy

 Bożena1960

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

### Składniki:

filet z kurczaka - 1 kg

pieczarki - 800 g

cebula - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

masło klarowne - 2 łyżka

papryka czerwona, żółta i zielona - 1/2 szt.

przyprawa do drobiu - 1 łyżka

papryka mielona słodka - 1 łyżeczka

kurkuma - 1 łyżeczka

czosnek granulowany - 1 łyżeczka

sól i pieprz - - do smaku

oliwa - 2 łyżka

Dodatkowo: -

bulion drobiowy - 250 ml

mąka pszenna (do zagęszczenia sosu) - 2-3 łyżka

woda - 1/4 szklanka

opcjonalnie ziele angielskie - 3 szt.

### Dodatkowe info:

Pyszny, lekki gulasz o delikatnym mięsku, z papryką oraz pieczarkami. Podczas podania oprószony startą mozzarellą.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowy i kroimy w większą kostkę. Przekładamy do miski, dodajemy oliwę, przyprawę do drobiu, czosnek granulowany, soli i pieprzu do smaku oraz kurkumę i paprykę. Całość dokładnie mieszamy, zakrywamy ścierką i odstawiamy na 30 minut w celu przegryzienia smaków. Cebulę i czosnek obieramy i kroimy w kostkę, papryki oczyszczamy z gniazd nasiennych i kroimy w małe kawałki. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plasterki. Na głębszej patelni rozgrzewamy masło klarowne dodajemy pokrojona cebulę oraz posiekane ząbki czosnku, podsmażamy do zeszklenia, następnie dodajemy przygotowane mięso. Podsmażamy około 10 minut po czym dodajemy pieczarki i podsmażamy kolejne 10 minut, na koniec dodajemy pokrojoną paprykę. Podsmażamy kilka minut, podlewamy bulionem drobiowym i dusimy do miękkości warzyw pod przykryciem na małym ogniu palnika, gulasz zagęszczamy mąką wymieszaną w wodzie.