



## Gulasz mięsno-grzybowy

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mięso od szynki wieprzowej - 40 dag  
podgrzybki - 30 dag  
oliwa - 2 łyżka  
mąka - 2 łyżka  
liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 2 szt.  
sól - do smaku  
pieprz - do smaku  
gałka muskatołowa - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Umyte i osuszone mięso pokroić w kostkę i podsmażyć na oliwie.

**KROK 2:** Zalać 3 szklankami wody. Dodać umyte, obrane i pokrojone grzyby oraz liście laurowe i ziele angielskie. Dusić pod przykryciem.

**KROK 3:** W międzyczasie przyprawić solą i pieprzem. Kiedy mięso i grzyby będą miękkie dodać mąkę wymieszaną z 1/4 szklanki zimnej wody. Zagotować. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.

**KROK 4:** Podawać np. z ziemniakami i ogórkiem.