Gulasz mięsno-grzybowy

Skoter

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- szynka wieprzowa - 50 dag
- świeże grzyby leśne - 40 dag
- papryka czerwona - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- pokrojona natka pietruszki - 2 łyżka
- liść laurowy - 2 szt.
- przecier pomidorowy - 1 łyżka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- papryka wędzona - 1/2 łyżeczka
- smalec do smażenia - 3 łyżka
- mąka do zasmażki - 1 łyżka
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso pokroić w kostkę. Grzyby oczyścić, wypłukać, osuszyć i pokroić

KROK 2: Cebulę pokroić w drobną kostkę, a paprykę w większą

KROK 3: Mięso podsmażyć na tłuszczu, przełożyć do drugiego garnka. Zalać niewielką ilością wody i zagotować. Cebulę zeszklić na tłuszczu, dodać grzyby, podsmażyć. Podsmażone przełożyć do garnka z mięsem. Dodać do garnka pokrojoną paprykę. Dodać przyprawy, przecier pomidorowy i 1 łyżkę pokrojonej natki pietruszki, gotować do miękkości mięsa. Przygotować do zagęszczenia zasmażkę z 1 łyżki smalcu i 1 łyżki mąki. gotować jeszcze 5 minut.

KROK 4: Gotowe danie posypać natką pietruszki. Podawać do pieczywa, ziemniaków lub kaszy