Gulasz wieprzowy w sosie własnym

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- angielskie ziele - 7-8 szt.
- malec - 3 łyżka
- mielona papryka - 1/2
- sos sojowy - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- czosnek - 2 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i czosnek drobno posiekać i zeszklić na 1 łyżce smalcu.

KROK 2: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę i zrumienić na pozostałym smalcu.

KROK 3: Wać 1 szklankę wody, dodać liście laurowe, angielskie ziele, podsmażoną cebulę, odrobinę soli i pieprzu. Przykryć i dusić około 1/2 godziny. Następnie zdjąć pokrywkę, dodać mieloną paprykę i gotować do miękkości. Przyprawić do smaku sosem sojowym, pieprzem i solą

KROK 4: Podawać z pieczywem, ziemniakami lub plackami ziemniaczanymi.