




## Gulasz wieprzowy z kalarepką i marchewką

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

mięso wieprzowe bez kości (łopatka, szynka) - 0,5 kg  
cebula - 1 szt.  
kalarepka młoda - 2 szt.  
marchewka - 1 szt.  
smalec - 2-3 łyżka  
czosnek - 1 ząbek  
Ziele angielskie całe - 7-8 szt.

liść laurowy - 1 szt.  
mąka pszenna - 1-2 łyżka  
śmietana - 2 łyżka  
papryka słodka mielona - 1 łyżeczka  
bulion - 1-2 szklanka  
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku  
olej - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, zrumienić na rozgrzanym smalcu. Przełożyć do rondla, wlać bulion, dodać liść laurowy, angielskie ziele i dusić.

**KROK 2:** Marchewkę i kalarepki obrać, pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju razem z posiekaną cebulą i czosnkiem.

**KROK 3:** Wsypać do pół miękkiego mięsa, dodać odrobinę soli i pieprzu, dusić do miękkości. Śmietanę wymieszać z mąką, mieloną papryką i odrobiną wody.

**KROK 4:** Połączyć z mięsem, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Podawać z pieczywem, kaszą lub ryżem i surówką.