Gulasz wieprzowy z kiszonymi ogórkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 20 dag
- ogórki kiszone - 2 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- śmietana - 2 łyżka
- liście laurowe - 2 szt.
- angielskie ziele - 3-4 szt.
- papryka mielona - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- smalec - 3-4 łyżka
- papryka - 2 szt.
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Gulasz podawać z pieczywem lub z kaszą i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso osuszyć, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać 2 łyżki smalcu i zrumienić mięso.

KROK 2: Przełożyć do rondla, podlać 2 szklankami wody, dodać liście laurowe, angielskie ziele, 1/2 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Przykryć i dusić na wolnym ogniu. Na pozostałym tłuszczu zeszklić pokrojoną cebulę, czosnek, dodać paprykę i posiekane pieczarki, podsmażyć. Po upływie 35-40 minut cebulę z papryką i pieczarkami połączyć z mięsem, dusić do miękkości

KROK 3: Śmietanę wymieszać z mąką, koncentratem pomidorowym, mieloną papryką i kilkoma łyżkami zimnej wody. Wlać do mięsa, dodać pokrojone w kostkę ogórki, zagotować, przyprawić solą i pieprzem.