Gulasz wieprzowy z kminkiem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 1 kg
- oliwa - 2 łyżka
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie całe - 8 szt.
- kminek cały - 1/2 łyżeczka
- śmietana - 3-4 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- papryka słodka mielona - 1 łyżka
- cebula prażona - 1 łyżeczka
- gałka muszkatołowa mielona - do smaku
- czosnek - 1 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Gulasz z kminkiem jest aromatyczny i bardzo smaczny. Można go podawać z kluskami śląskimi, pieczywem lub plackami ziemniaczanymi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę i zrumienić na rozgrzanej oliwie. Przełożyć do garnka, wlać 1 szklankę gorącej wody, dodać liść laurowy, kminek, angielskie ziele, przykryć i dusić do miękkości.

KROK 2: Po upływie pół godziny do mięsa dodać odrobinę soli i cebulę prażoną i zmiażdżony czosnek.

KROK 3: Śmietanę wymieszać z mąką, papryką i odrobiną wody.

KROK 4: Połączyć z miękkim mięsem, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatołową i sosem sojowym.