Gulasz wieprzowy z pieczarkami i fasolką szparagową

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- pomidory - 3 szt.
- pieczarki - 30 dag
- fasolka szparagowa - 15-20 dag
- marchewka - 1 szt.
- kostka pieczeniowa - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- smalec - 2 łyżka
- masło - 2 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- śmietana - 2 łyżka
- papryka mielona - 1 łyżeczka
- liść laurowy - 1 szt.
- angielskie ziele - 5-6 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę i zrumienić na rozgrzanym smalcu. Przełożyć do rondla, wlać 1,5 szkl gorącej wody wymieszanej z pokruszoną kostką pieczeniową, dodać liść laurowy, angielskie ziele, pokrojoną marchewkę. Dusić pod przykryciem do miękkości.

KROK 2: Posiekaną cebulę, czosnek i pieczarki podsmażyć na maśle.

KROK 3: Fasolkę ugotować na pół miękko w osolonej wodzie, odcedzić. Do pół miękkiego mięsa dodać pieczarki, fasolkę i obrane ze skórki pokrojone pomidory, gotować do miękkości. Mąkę wymieszać ze śmietaną, odrobiną wody i mieloną papryką, połączyć z miękkim mięsem, zagotować. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 4: Podawać z pieczywem lub kaszą i surówką.