Gulasz wieprzowy z pieczarkami i kalafiorem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- łopatka wieprzowa bez kości - 1/2 kg
- pieczarki - 20 dag
- kalafior - 15-20 dag
- cebula mała - 1 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- angielskie ziele - 5-6 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- mąka pszenna typ 550 Bio - 1 łyżka
- śmietana Bio - 1 łyżka
- papryka mielona - 1 łyżeczka
- przyprawa do gulaszu - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa do zup w płynie - do smaku

Dodatkowe info:

Gulasz podawać z pieczywem, kaszą lub ryżem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso osuszyć i pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić mięso, zrumienić w międzyczasie dodać pokrojoną cebulę, czosnek, zeszklić.

KROK 2: Następnie przełożyć do rondla wlać 1,5-2 szklanki wody, dodać przyprawy i dusić do miękkości mięsa.

KROK 3: Na tłuszczu w którym smażyło się mięso, poddusić pokrojone pieczarki, połączyć z mięsem.

KROK 4: Śmietanę wymieszać z mąką i papryką, dodać do mięsa, zagotować. Na końcu wsypać blanszowane różyczki kalafiora, doprawić do smaku, wymieszać, podgrzać.