




Gulasz z dynią i ziemniakami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mięso wieprzowe - 70 dag
dynia - 30 dag
papryka zielona - 1 szt.
papryka czerwona - 1 szt.
ziemniaki - 2 szt.
smalec - 2 łyżka
czosnek - 2 ząbek
cebula - 1 szt.
liście laurowe - 1-2 szt.

ziele angielskie całe - 7-8 szt.
bulion - 1 + 1/2 szklanka
oliwa - 2 łyżka
śmietana - 2 łyżka
mąka pszenna - 1 łyżeczka
papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Gulasz z dodatkiem warzyw jest wyśmienity. Wspaniale smakuje z plackami ziemniaczanymi lub kluskami i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię obrać, usunąć miąższ z pestkami, pokroić w kostkę. Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, włożyć na patelnię z rozgrzonym smalcem, lekko zrumienić, dodać posiekaną cebulę i czosnek, zeszklić.

KROK 2: wlać bulion, dodać liście laurowe, angielskie ziele, przykryć i gotować.

KROK 3: Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne i razem z obranymi ziemniakami pokroić w kostkę, lekko podsmażyć na rozgrzanej oliwie.

KROK 4: Po upływie pół godziny gotowania mięsa dodać ziemniaki z papryką i dusić. 10 minut przed końcem wsypać pokrojoną dynię

i gotować do miękkości.

KROK 5: Śmietanę wymieszać z mąką i mieloną papryką.

KROK 6: Połączyć z mięsem, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, zagotować.