Gulasz z dzika

Barbara Mulik

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- Szynka z dzika - 1 kg
- Mąka pszenna - 5 łyżka
- Oliwa z oliwek - 6 łyżka
- Papryka czerwona świeża - 1 szt.
- Ogórek konserwowy - 4 szt.
- Woda - 5 szklanka
- Papryka ostra - 2 łyżeczka
- Papryka słodka - 2 łyżeczka
- Chilli - 1/4 łyżeczka
- Liść laurowy - 4 szt.
- Ziele angielskie - 7 szt.
- Majeranek - 2 łyżka
- Sól, pieprz -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szynkę pokroić w poprzek włókien na plastry, a następnie na kawałki 3x4 cm i dokładnie oprószyć mąką.

KROK 2: Oliwę silnie rozgrzać na patelni i podsmażyć kawałki mięsa / podsmażać w dwóch porcjach /.

KROK 3: Do rondla wlać 5 szklanek wody i zagotować z wszystkimi przyprawami.

KROK 4: Podsmażone kawałki mięsa przełożyć do rondla i gotować pod przykryciem do miękkości.

KROK 5: Pod koniec gotowania dodać pokrojoną paprykę, ogórki konserwowe /paski 2x3 cm/ i gotować 10 minut.

KROK 6: Gulasz podawać z peczakiem, kaszą gryczaną lub plackiem ziemniaczanym. Oddzielnie podać surówkę z warzyw.

Smacznego.