Gulasz z grzybami leśnymi

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

3 porcje

Składniki:

- łopatka bez kości - 500 g
- podgrzybki - 300 g
- cebula - 1 szt.
- olej rzepakowy - 3 łyżka
- bulion - 1,5 szklanka
- śmietana kwaśna - 100 ml
- sos pieczeniowy - 1 opakowanie
- woda zimna - 1/4 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- liść laurowy - 1 szt.
- przyprawa do mięs - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby dokładnie oczyścić, umyć i osuszyć.
Małe zostawić w całości a większe pokroić.
Grzyby włożyć na rozgrzany olej dodać cebulę i podsmażać cały czas mieszając około 10 -15 minut, po czym zdjąć z ognia.
Łopatkę bez kości po oczyszczeniu, umyciu i osuszeniu pokroić w większą kostkę, połączyć z przyprawami i włożyć na dobrze rozgrzany tłuszcz.
Mięso podsmażyć na ostrym ogniu, dodać podsmażone grzyby, w razie potrzeby doprawić do smaku świeżo mielonym pieprzem oraz solą.
Wlać bulion i dusić około 30 minut pod przykryciem na małym ogniu.
W między czasie rozmieszać w niedużej ilości wody gotowy sos pieczeniowy (u mnie grzybowy).
Przed końcem duszenia gulasz zagęścić sosem, a na samym końcu wlać zahartowaną śmietanę wymieszać i gotować jeszcze około 5 minut.

Podać z plackami ziemniaczanymi.

Rada;
Gulasz można posypać posiekaną natką pietruszki (u mnie domownicy nie lubią).