




## Gulasz z pieczarkami i ciecierzycą

 Renixx

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

mięso wieprzowe bez kości - 70 dag

pieczarki - 20 dag

cebula - 1 szt.

smalec wieprzowy lub olej - 2 łyżka

liść laurowy - 1 szt.

owoc jałowca cały - 2 szt.

ziele angielskie - 4 szt.

papryka mielona wędzona - 1 łyżeczka

mąka pszenna - 1 łyżka

śmietana 30% - 2 łyżka

ciecierzyca ugotowana - 0,5 szklanka

bulion warzywny - 1,5-2 szklanka

czosnek - 2 ząbek

sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku

### Dodatkowe info:

Taki gulasz można podawać z pieczywem, plackami ziemniaczanymi, kaszą, ziemniakami lub kluskami śląskimi.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, zrumienić na rozgrzanym smalcu. Przełożyć do rondla, wlać bulion, dodać odrobinę soli, liść laurowy, angielskie ziele i owoce jałowca, przykryć i gotować do miękkości.

**KROK 2:** Na tłuszczu po smażeniu mięsa zeszklić posiekaną cebulę, dodać posiekany czosnek i pieczarki, podsmażyć.

**KROK 3:** 10 minut przed końcem gotowania mięsa dodać pieczarki z cebulą.

**KROK 4:** Śmietanę roztrzepać z mąką i wędzoną papryką, połączyć z mięsem.

**KROK 5:** Połączyć z ugotowaną i osączoną z wywaru soczewicą, przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać,

zgotować.