

Gulasz z wieprzowiny

Przepis dodany przez użytkownika trini6



Wspaniały gulasz z papryką i pomidorami.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wieprzowina bez kości - 50 dag
- 2 kolorowe papryki -
- pomidory - 3 szt.
- cebule - 2 szt.
- kostka bulionu warzywnego -
- olej - 4 łyżka(i)
- sól pieprz -
- liść laurowy -
- ziele angielskie -
- czosnek -

Etapy przyrządzenia:

1.



Mięso pokroić w kostkę, opruszyć przyprawami, natrzeć 2-3 ząbkami czosnku, wstawić do lodówki.

2.



Paprykę pokroić w kostkę

3.



Cebulę posiekać

4.



Pomidory sparzyć, obrać i pokroić w cząstki

5.



Mięso zarumienić na rozgrzanym na patelni oleju z obu stron, przełożyć do garnka

6.

Na tym samym oleju zarumienić cebulę i paprykę, przełożyć je do garnka. Zalać mięso bulionem, dusić na małym ogniu ok 40 min. Dodać ziele angielskie i liść laurowy, a gdy mięso jest już miękkie dołożyć pomidory, doprawić solą, pieprzem i dusić jeszcze kilka minut

