
Gulasz z jarzynami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4436 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

700 g wieprzowiny z koscia (lopatka),

1 lyzka maki,

4 lyzki oleju,

2 pomidory,

2 marchewki,

2 pietruszki,

2 cebule,

1/2 selera,

100 g kapusty wloskiej,

60 g fasolki szparagowej,

1 lisc laurowy,

sol, pieprz.

1. Mieso oplukac, oddzielic od kosci, pokroic w kawalki liczac 6-8 na osobe,

osolic, oproszyc maka. Rozgrzac olej na patelni, ulozyc mieso, obsmazyc, tak

by sie zrumienilo.

2. Pokroic cebule na plasterki, zrumienic na oleju. Podlac mieso woda, dodac

podsmazona cebule, dusic pod przykryciem, az stanie sie miekkie (ok.1 godz).

3. Obrac marchewki, pietruszki i seler. Wszystkie jarzyny oplukac, pokroic w

paski lub kawalki. Obrac cebule, pokroic w talarki, dodac lisc laurowy. Jarzyny dodac w polowie duszenia do miesa. Dusic, czesto mieszajac, w razie

potrzeby dolac wody.

4. Pod koniec duszenia oproszyc gulasz reszta maki, doprawic sola i pieprzem,

zagotowac. Podawac z kasza gryczana, makaronem lub z kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)