
Gulasz z piwem i z kluskami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2981 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

800 g wieprzowiny,

60 g słoniny,

1 kromka ciemnego chleba,

2 cebule,

3 ziarna pieprzu,

3 jagody jałowca,

szczypta papryki i tymianku,

120 ml białego wina,

120 ml piwa,

200 ml bulionu (może być z kostki),

sol.

1. Mieso opłukać, osaczyć, pokroić w kostkę. Słoninę pokroić i na wóle stopić.

Włożyć mięso do garnka, dodać stopioną słoninę, obsmażyć mięso na dużym ogniu, dodać posiekane cebule, dusić pod przykryciem 2-3 min.

2. Wlać do mięsa bulion, dodać sol, paprykę, dobrze wymieszać. Pieprz, jałowiec

i tymianek zawinąć w kawałek muszliny, włożyć do garnka. Dusić mięso 45 min.

3. Wyjąć muszlina z przyprawami, utrzeć chleb, wsypać do garnka, gotować przez

kilka minut, wlać piwo i wino, następnie gotować jeszcze kilkanaście minut.

Gdyby sos był zbyt gęsty, dolać trochę bulionu lub wody i zagotować.

4. Podawać z kluskami kładzionymi lub z knedlami. Można podawać też z kaszą i

surowką z jarzyn.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 36.

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