

---

# Gulasz z piwem i z kluskami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2991 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 jalowca,

szczypta papryki i tymianku,

120 ml bialego wina,

120 ml piwa,

200 ml bulionu (moze byc z kostki),

sol.

1. Mieso oplukac, osaczyc, pokroic w kostke. Slonine pokroic i na wpol stopic.

Wlozyc mieso do garnka, dodac stopiona slonine, obsmazyc mieso na duzym ogniu, dodac posiekane cebule, dusic pod przykryciem 2-3 min.

2. Wlac do miesa bulion, dodac sol, papryke, dobrze wymieszac. Pieprz, jalowiec

i tymianek zawinac w kawalek muslinu, wlozyc do garnka. Dusic mieso 45 min.

3. Wyjac muslin z przyprawami, utrzec chleb, wysypac do garnka, gotowac przez

kilka minut, wlac piwo i wino, nastepnie gotowac jeszcze kilkanascie minut.

Gdyby sos byl zbyt gesty, dolac troche bulionu lub wody i zagotowac.

4. Podawac z kluskami kladzionymi lub z knedlami. Mozna podawac tez z kasza i

surowka z jarzyn.

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

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