

Gulasz

data aktualizacji: 2020.03.26 autor: Redakcja



Składniki:

- 800 g - mięsa wieprzowego bez kości
- 3 - cebule
- 2 łyżeczki - oleju
- 1 kg - kiszzonej kapusty
- 1 l - rosołu wołowego
- 1 łyżka - słodkiej mielonej papryki
- 2 łyżeczki - kminku
- 2 ząbki - czosnku
- 200 ml - kwaśnej śmietany
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

Cebulę posiekać, podsmażyć na oleju lub smalcu. Dodać czosnek i czerwoną paprykę w proszku. Wieprzowinę pokroić w kostkę, wrzucić do garnka, przesmażyć. Połączyć z zawartością patelni.

Posolić, dodać kminek i pieprz. Wymieszać, podlać rosołem lub wodą (ćwierć szklanki), dusić pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 40 minut.

Dolać rosół lub wodę. Dodać posiekaną i odciśniętą kapustę (jeśli jest bardzo kwaśna można ją przelać wodą lub dodać trochę cukru). Wymieszać i dusić wszystko na wolnym ogniu 1-1 ½ godziny, w razie potrzeby podlewać rosołem lub wodą.

Gdy kapusta zmięknie, wyłożyć gulasz na głęboki talerz, polać śmietaną i udekorować suszoną papryką.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35080-gulasz>