



Gulasz cygański



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- woda - 200 ml
- wołowina - 50 dag
- wieprzowina - 25 dag
- słonina - 15 dag
- cebula - 3 szt
- czosnek - 2 ząbki
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- ocet - 1 łyżka
- papryka - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- kminek - 1 łyżeczka
- sól
- pieprz
- baranina

Opis przygotowania:

Mięso opłukać, osuszyć, pokroić w kostkę. Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać. Słoninę pokroić w kostkę, stopić, dodać cebulę z zrumienić, skropić octem smażyć tak długo, aby ocet odparował. Potem dodać czosnek. Włożyć wołowinę, obsmażyć, wlać 50 ml wody i dusić ok.10 min. Po odparowaniu wody, włożyć mięso wieprzowe i baranie zamieszać i obsmażyć. Doprawić kminkiem, solą i pieprzem. Wlać 200 ml wody i dusić mięso ok.40 min. do miękkości. Pod koniec dodać koncentrat pomidorowy, paprykę i majeranek. Sos z duszenia rozcieńczyć z 50 ml przegotowanej wody. Gulasz wymieszać i podgrzać 3 min. na małym ogniu.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!

