



Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Gulasz z podrobów

Pyszny, tani i sycący.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- żołądek, 20 dag
- serce, 20 dag
- wątróbka drobiowa, 20 dag
- cebula, 3 szt.
- papryka czerwona, 2 szt.
- ząbek czosnku, 3 szt.
- pieczarka, 15 dag
- ziele angielskie, 3 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- papryka ostra, 1 łyżecz.
- curry, 1 łyżecz.
- pieprz kolorowy, 1 łyżecz.
- sól, 0 szczypta
- pieprz czarny, 0 szczypta
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżecz.
- Śmietana 18% , 2 łyżk.
- sos sojowy, 1 łyżecz.
- kostka rosołowa, 1 szt.
- masło klarowane, 2 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

1. Podroby dokładnie umyć i oczyścić. Pokroić na mniejsze kawałki i przysmażyć na maśle. W garnku zagotować wodę z kostką rosołową, wrzucić przysmażone podroby, liście laurowe i ziele angielskie. Podroby dusić godzinę, resztę składników dorzucać w trakcie duszenia. 2. Na maśle zeszklić grubo pokrojoną cebulę, wrzucić do garnka. 3. Pieczarki pokroić w duże kawałki, czosnek posiekać, wrzucić razem na patelnię, posypać solą i pieprzem. Przysmażyć i wrzucić do garnka. 4. Paprykę przypalić palnikiem, zdjęć skórkę, pokroić, wrzucić do garnka. 5. Gulasz doprawić papryką ostrą, curry, pieprzem kolorowym świeżo zmielonym i sosem sojowym. 6. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy, zagęścić mąką ziemniaczaną rozmieszaną z zimną wodą i zabielić śmietaną.

