



Tekst i zdjęcie: **paula999** - Młodszy Kucharz (301)

Gulasz wieprzowy z kaszą

Smaczne danie na zawołanie

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

☒ dieta

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- kminek, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 łyżecz.
- czosnek, 2 szt.
- pomidor, 2 szt.
- papryka czerwona, 2 szt.
- mięso z warchlaka, 300 g
- cebula, 1 szt.
- smalec, 1 łyżk.
- kasza jęczmienna , 200 g

Sposób przygotowania:

Kaszę gotować 18-20 minut. Zarumienić na smalcu drobno posiekaną cebulę, dodać pokrojone w kostkę mięso wieprzowe-podsmażyć. Następnie osolic, posypać pieprzem, czerwoną papryką w proszku-dusic. Po krótkim duszeniu dodać wodę i dodać pokrojoną paprykę. Po kilkunastu minutach dodać pomidory, rozgnieciony kminek, dodać wodę, i podgotować. Przyprawić czosnkiem i maryjankiem. Podawać z kaszą jęczmienną.

