



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Gulasz wołowy

Babcia robi najlepszy

Składniki:

- marchew, 2 szt.
- nóżki wieprzowe, 0.5 szt.
- kolendra, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 5 dag
- mąka , 2 dag
- wołowina , 1 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, pokrajać w kawałki, posolić i omączyć każdy kawałek. Rozgrzać tłuszcz, mięso obsmażyć na rumiano, przełożyć do rondelka. Pokrajać cebulę, lekko zrumienić na tłuszczu ze smażenia, wlać do mięsa. Jeśli używamy cebulki dymki można wrzucić je w całości. Pokroić marchewkę w drobniejsze kawałki. Do patelni wlać 2—3 łyżki wody i mieszając rozgotować sos. Wlać do mięsa. Dodać przyprawy, skórki ze słoniny i kawałek nóżki, i pod przykryciem dusić powoli do miękkości podlewając wodą; gdy mięso jest zupełnie miękkie, sos podprawić resztą mąki rozmieszaną z kilkoma łyżkami wody. Gulasz podawać na okrągłym półmisku, z ziemniakami, makaronem, kluskami kładzionymi, kaszą sypką jęczmienną lub kukurydzianą i wszelkimi warzywami.

