



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Gulasz wieprzowy

Mój ulubiony gulasz wieprzowy

Składniki:

- wieprzowina , 3 kg
- sól spożywcza, 20 g
- cebula, 1 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- przecier pomidorowy, 1 szt.
- czosnek, 2 szt.

Sposób przygotowania:

3 kg mięsa pokrajać w kostkę, posolić i obsmażyć na rumiano na silnym ogniu ze wszystkich stron. Przełożyć do rondla dodać pokrajaną w talarki, zrumienioną cebulę i nieco papryki; podlać wodą i zagotować. Przełożyć do słoików, słoje zamknąć i sterylizować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 40 min. Przed podaniem gulasz podgrzać oraz przyprawić do smaku przecierem pomidorowym i czosnkiem.

