Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

Gulasz wieprzowy

Lub wołowy, cielęcy, z baraniny, koniny, dziczyzny, podrobów.

Składniki:

- wieprzowina , 75 dag
- mąka , 1 kg
- smalec, 4 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- koncentrat pomidorowy, 5 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, oddzielić od kości, pokrajać na kawałki, osolić obtoczyć w mące. Smalec silnie rozgrzać na patelni i obsmażyć w nim mięso na rumiano ze wszystkich stron. Ilość smalcu można zmniejszyć, jeżeli mięso jest tłuste. Mięso włożyć do rondla, na pozostałym tłuszczu zasmażyć paprykę w proszku, po czym przełożyć ją wraz z tłuszczem do rondla z mięsem. Patelnię opłukac wodą (pół szklanki) i wlać ją do rondla z mięsem, dodać sól, rondel przykryć i dusić mięso, uzupełniając stopniowo odparowaną wodę. Do prawie miękkiego mięsa dodać liść laurowy. Gotową potrawę przyprawić pieprzem do smaku. Do gulaszu można dodać 5 dkg koncentratu pomidorowego, który należy uprzednio zasmażyć w tłuszczu i rozrzedzić zimną wodą lub wywarem pozostałym z gotowania innej potrawy. W sezonie świeżych, tanich pomidorów dodaje się je zamiast koncentratu po uprzednim uduszeniu i przetarciu przez sito. Gulasz podaje się z ziemniakami, kaszą, makaronem lub z kładzionymi kluskami oraz z surówką z warzyw. Gulasz z wołowiny, cielęciny, baraniny, koniny i z dziczyzn; przygotowuje się w analogiczny sposób jak gulasz z wieprzowiny Zależnie od rodzaju mięsa, stosuje się odpowiednie przyprawy np. do cielęciny i baraniny można dodać l—2 ząbki czosnku do wołowiny i koniny — angielskie ziele; do dziczyzny — angielskie ziele i jałowiec. Przez dodanie w czasie duszenia mięsa pokrajanych warzyv można otrzymać różne warianty gulaszu.