Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Gulasz polsko - węgierski

Ja wołowinkę zawsze podmieniam wieprzowiną:)
łatwiej się ja przyrządzi i je

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: trzy

Składniki:

- polędwica wieprzowa, 1 kg
- papryka czerwona, 2 szt.
- pomidor, 4 szt.
- cebula, 2 szt.
- ząbek czosnku, 5 szt.
- papryka ostra, 1 łyżecz.
- majeranek, 1 łyżecz.
- kminek, 1 łyżecz.
- czerwone wino, 250 ml
- masło, 100 g
- kostka rosołowa, 0.5 szt.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso czyścimy, myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę o boku ok. 3 cm. Cebulę obieramy i drobno kroimy, czosnek rozgniatamy lub siekamy. Mięso mieszamy w misce z czosnkiem i cebulą i pozostawiamy na co najmniej godzinę w chłodnym miejscu. Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w kostkę, paprykę myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w paski. Następnie rozgrzewamy na patelni tłuszcz i obsmażamy mięso wraz z cebulą i czosnkiem na rumiano z wszystkich stron, ciągle mieszając. Dodajemy przyprawy: majeranek, kminek, cząber i paprykę. Zalewamy mięso winem i niedużą ilością wywaru i dusimy na małym ogniu pod przykryciem. Po 30 minutach dodajemy paprykę oraz pomidory i dusimy razem z mięsem tak długo, aż mięso będzie miękkie. Od czasu do czasu mieszamy gulasz i jeżeli sos za bardzo odparowuje uzupełniamy go niedużą ilością wywaru. Pod koniec duszenia doprawiamy gulasz solą i pieprzem.