



Tekst i zdjęcie: **daruniaa22** - Kucharz (500)

## **Gulasz wieprzowy po myśliwsku**

Dodać jeszcze 1 Fix gulasz Knorr.

### **Składniki:**

- pieczarka, 400 g
- boczek wędzony, 250 g
- olej, 2 łyżk.
- wieprzowina , 500 g
- jałowiec, 2 szt.
- posiekana pietruszka, 2 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

1)Oczyść pieczarki i pokrój w plasterki. Wytop boczek na gorącym oleju na średnim ogniu, dodaj pieczarki, podsmaż i wyjmij.2)Podsmaż w pozostałym tłuszczu mięso. Dolej 500 ml ciepłej wody, zagotuj, dodaj przyprawy i wsyp zawartość torebki Fix Gulasz Knorr, dokładnie wymieszaj. Duś na wolnym ogniu pod przykryciem 1,5 godziny.3)Dodaj do gotowego gulaszu pieczarki i skwarki, całość podgrzej. Posyp natką pietruszki i podawaj. Doprawić do smaku.

