



Gulasz wieprzowy z cukinią i papryką

Autor: Ania321

Osób: 4

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso dokładnie umyć i pokroić w dość grubą kostkę.

Krok 2

W rondlu rozgrzać oliwę, wrzucić mięso i podsmażyć przez chwilę. Dodać pokrojoną cebulę i smażyć jeszcze kilka minut. Podlać mięso wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem przez około godzinę.

Krok 3

Dodać oczyszczoną i pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę. Dusić jeszcze około 30 minut.

Krok 4

Dodać przyprawy oraz pokrojoną w kostkę cukinię. Dusić przez 5 minut.

Krok 5

Dodać śmietanę rozrobioną z odrobiną sosu oraz mąkę wymieszaną z niewielką ilością zimnej wody. Wymieszać i doprowadzić do wrzenia.

Składniki:

60 dag wieprzowiny

1 cukinia

1 papryka czerwona

1 łyżka mąki pszennej

1 łyżka śmietany Łaciata 18%

1 cebula

Papryka słodka

Chili i pieprz cayenne

Pieprz

Sól

2 łyżki oliwy z oliwek