



Gulasz z dynią i ziemniakami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Dynię obrać, usunąć miąższ z pestkami, pokroić w kostkę.

Krok 2

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, włożyć na patelnię z rozgrzanym smalcem, lekko zrumienić, dodać posiekaną cebulę i czosnek, zeszklić. Następnie wlać bulion, dodać liście laurowe, ziele angielskie, przykryć i gotować.

Krok 3

Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne i razem z obranymi ziemniakami pokroić w kostkę, lekko podsmażyć na rozgrzanej oliwie.

Krok 4

Po upływie pół godziny gotowania mięsa dodać ziemniaki z papryką i dusić.

Krok 5

10 minut przed końcem wsypać pokrojoną dynię i gotować do miękkości.

Składniki:

70 dag mięsa wieprzowego

30 dag dyni

1 papryka zielona

1 papryka czerwona

2 ziemniaki

2 łyżki smalcu

2 ząbki czosnku

1 cebula

2 liście laurowe

7-8 ziela angielskiego

1,5 szkl. bulionu

2 łyżki oliwy

2 łyżki śmietany Łaciata 36%

1 łyżka mąki pszennej

1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej

Sól, pieprz, sos sojowy do smaku