Gulasz wieprzowy



Najprostszy ze wszystkich gulasz z mięsa wieprzowego. Przygotowuje się go szybko, jest pyszny z ziemniaczanym puree lub z kaszą. Przepis na gulasz mojej mamy, prosto z mojego dzieciństwa :)

Składniki:

- ok. 1kg wieprzowiny bez kości (u mnie była to szynka, może też być łopatka)
- 3 nieduże cebule
- 3 listki laurowe
- 5 kulek ziela angielskiego
- mąka pszenna
- sól
- pieprz
- smalec do smażenia

Wykonanie:

1. Mięso myjemy i kroimy na nieduże kawałki (w poprzek włókien).

2. Mięso solimy, obtaczamy w mące i smażymy na średnim ogniu aż się przyrumieni.

3. Przekładamy do garnka, zalewamy gorącą wodą, dodajemy ziele i listki, przykrywamy i dusimy na małym ogniu.

4. Na tłuszczu pozostałym ze smażenia mięsa podsmażamy cebule posiekaną w piórka lub kółka i dodajemy do mięsa.

5. Odrobinę tłuszczu roztapiamy na patelni, rozprowadzamy w nim trochę mąki, dolewamy wody, mieszamy, by nie było grudek i wlewamy do mięsa. Mieszamy razem.

6. Całość dusimy do chwili, gdy mięso będzie miękkie.

