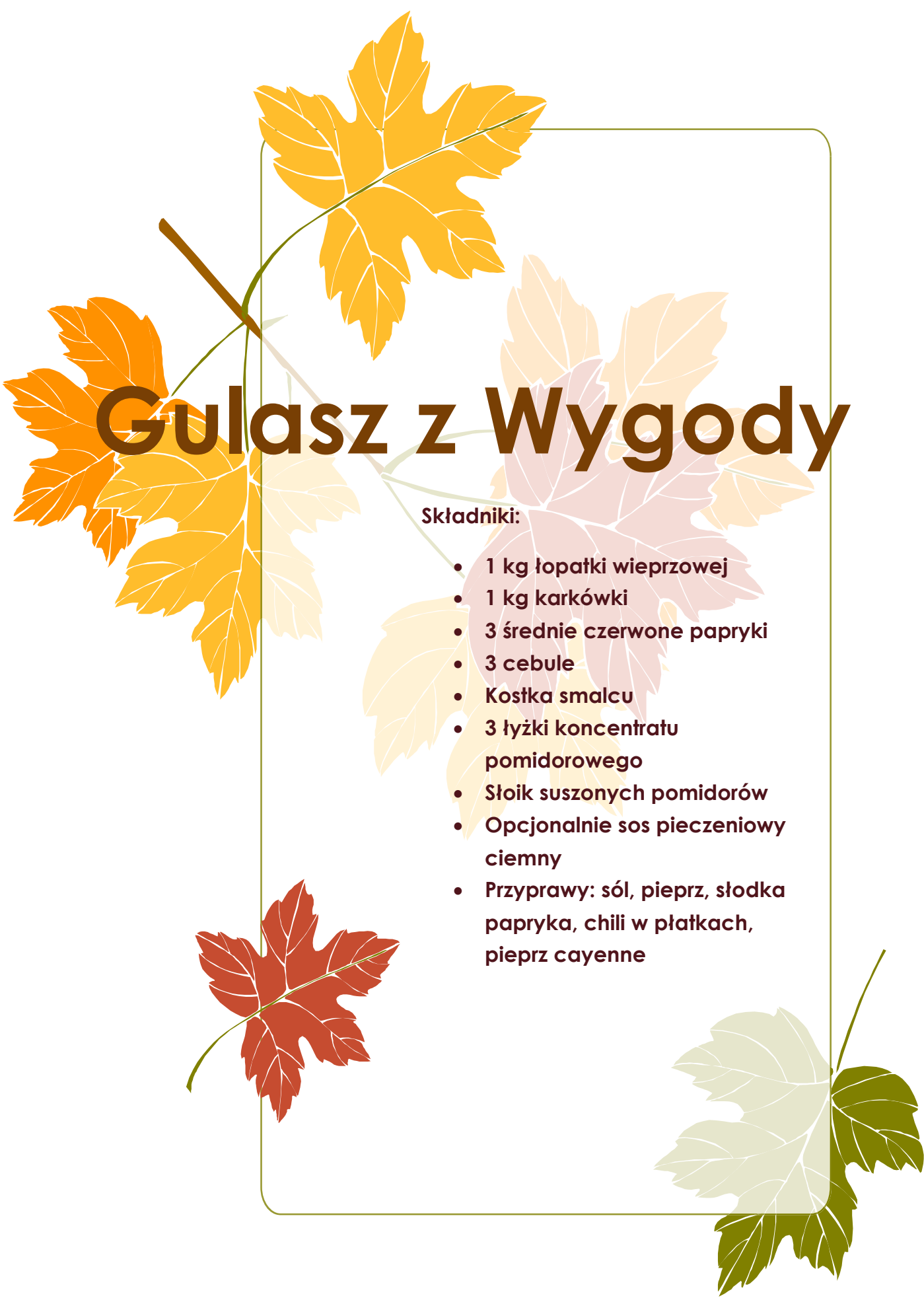




Gulasz z Wygody

Składniki:

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 1 kg karkówki
- 3 średnie czerwone papryki
- 3 cebule
- Kostka smalcu
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- Słoik suszonych pomidorów
- Opcjonalnie sos pieczeniowy ciemny
- Przyprawy: sól, pieprz, słodka papryka, chili w płatkach, pieprz cayenne

Przygotowanie:

Mięso pokrój w kostkę, dopraw (najlepiej kilka godzin wcześniej). Nagrzej dużą patelnię i roztop na niej nieco smalcu. Na dobrze rozgrzany tłuszcz wyłóż część mięsa, podsmażaj bez przykrywki. Przygotuj warzywa, pokrój paprykę, cebulę i suszone pomidory. Dodaj warzywa do mięsa, zalej bulionem lub wodą, wymieszaj dokładnie i gotuj. Po około 20 minutach dodaj koncentrat pomidorowy i opcjonalnie sos pieczeniowy ciemny. Dopraw do smaku.

Najlepiej smakuje z kaszą gryczaną i ogórkiem kiszonym, lub z kromką pieczywa.