



Gulasz z łopatki wieprzowej



75 min.



4 osoby



680 kcal/os



ok. 6,50 zł/os

Składniki

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 4 czerwone papryki
- 1 por
- 400 g marchewki
- 400 g kaszy jaglanej
- 2 łyżki musztardy dijon
- 100 g majonezu
- 100 g masła
- liść laurowy
- ziele angielskie
- rozmaryn
- papryka słodka, pieprz
- 2 łyżki przyprawy curry

Sposób przygotowania

Łopatkę pokroić w kostkę i przesmażyć z musztardą.

Do łopatki dodać paprykę słodką, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, rozmaryn, a następnie pokrojoną w paski czerwoną paprykę. Dusić pod przykryciem godzinę.

Ugotowaną kaszę przesmażyć na maśle i doprawić curry.

Marchewkę zetrzeć na drobnych oczkach, dodać drobno skrojony por, wymieszać z majonezem oraz doprawić solą i pieprzem.