

Forszmak lubelski



Autor: **fiolinea**

Przepisów: **56** Ocena: **1201**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500g wieprzowiny (schab, szynka lub karkówka)
- 150g wędzonej kiełbasy
- 150 g chudego wędzonego boczku
- 1 łyżka mąki
- olej do smażenia
- 1 duża cebula
- 1 liść laurowy
- 1 czerwona papryka
- 1 łyżka słodkiej papryki w proszku
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2-3 ogórki małosolne lub kiszone
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem. Kroimy na plastry grubości 1 cm, a następnie na paski. Obsmażamy w patelni na oleju i wrzucamy do garnka.



- 2 Cebulę kroimy w kostkę i oprószamy solą. Podsmażamy na patelni i dorzucamy do garnka. Boczek tnjemy w większą kostkę i smażymy na patelni do czasu aż się lekko zarumieni i również wrzucamy do garnka.



- 3 Kiełbasę kroimy w plasteczki i obtaczamy w mące.



- 4 Do patelni nalewamy olej i wrzucamy kiełbasę - smażymy do czasu aż się zarumieni - wrzucamy do garnka. Na patelnię wlewamy trochę wody, mieszamy i przelewamy do garnka.



- 5 Garnek stawiamy na ogniu, dolewamy 500 ml wody, Dokładamy liść laurowy, ziele angielskie,

pieprz, pokrojoną paprykę oraz paprykę w proszku.



- 6 Całość mieszamy. Dusimy na średnim ogniu ok. 1,5 h.



- 7 Po upływie tego czasu dodajemy pokrojone w paski ogórki i koncentrat pomidorowy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Forszmak podajemy z chlebem lub bagietką. Mniem!

Twoje notatki do przepisu: