

Gulasz marokanski z ciecierzycą



Autor: **magdaniel**
Przepisów: 74 Ocena: 1859



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- mięso wieprzowe z szynki, 0.5 kg
- ciecierzycą z puszki, 0.3 kg
- pomidory z puszki rozdrobnione blenderem, 0.3 kg
- cebula szalotka, 2 szt
- czosnek, 1 ząbek
- sól, pieprz, sól zielona, majeranek, ziele angielskie, do smaku
- liść laurowy, pasta ostra, albo ostra papryka sucha, do smaku
- pietruszka posiekana, pół peczyka

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroić w duże kostki wrzucić na patelnię obsmażyć 5 minut na dużym ogniu, na osobnej patelni podsmażyć pokrojoną cebulę
- 2 Przenieść do garnka mięso z cebulą, solidnie przyprawić, dodając wszystkie podane przyprawy, oraz połowę przygotowanej pietruszki i rozgnieciony ząbek czosnku zalać szklanką wody, dusić godzinę na małym ogniu pod przykryciem,
- 3 Następnie rozdrobnić blenderem pomidory, odsedzić z puszki ciecierzycę dołożyć do mięsa i gotować kolejne pół godziny, chwilę przed podaniem dołożyć resztę posiekanej natki pietruszki
- 4 Marokanie jadają to z kaszą kuskuz ja też, ale jeśli ktoś nie lubi można z ryżem, makaronem, albo z chlebem

Twoje notatki do przepisu: