

Gulasz po chińsku



Autor: **palooka**
Przepisów: 48 Ocena: 677

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- udziec z indyka, 1
- cebula czosnkowa, 1
- czosnek, 2-3 ząbki
- marchew, 1
- Papryka czerwona, 1
- grzybki mun, kilka sztuk
- kiełki fasoli MUNG, 1 słoik
- kukurydza, 1 puszka
- sól,peprz, przyprawa do potraw chińskich, tymianek, zioła prowansalskie
- sos sojowy

Sposób przygotowania:

- 1 udziec z indyka pokroić w kostkę, posolić, dodać przyprawę do potraw chińskich, zioła prowansalskie, tymianek suszony. Wymieszać porządnie, można podlać troszkę wytrawnym winkiem jeśli mamy , nie koniecznie. (ja podlałam odrobiną wina). Mięsko wkładamy do lodówki na 30 minut.
- 2 Na patelni smażymy cebulę w piórka i czosnek, marchewkę pokrojoną w paseczki, dodajemy mięso i smażymy chwilę, Następnie do gulaszu wlewamy szklankę bulionu i dusimy mięso. Wody można dolewać według uznania, zresztą w czasie duszenia woda wyparuje częściowo. Wrzucamy grzybki mun wcześniej namoczone i pokrojone. Następnie dodajemy paprykę czerwoną pokrojoną w paski, pod koniec gotowania gulaszu kiedy mięsko będzie miękkie dodajemy kukurydzę i odsączone kiełki fasoli mung.Wszystko doprawiamy solą, pieprzem, przyprawą chińską i sosem sojowym. Można zaklepać mąką gulasz. Gulasz podajemy z ryżem lub z pieczywem jak kto woli.

Twoje notatki do przepisu: