

Gulasz wieprzowy z makaronem spaghetti.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25601**



5-6 os. > 60 min średnie tanie

Składniki:

- szynka wieprzowa 1 kg
- cebula 3 szt.
- pasta rosołowa 1 łyżka lub 1 kupna kostka rosołowa
- gałka muskatołowa 2 łyżeczki
- papryka słodka mielona 2 łyżeczki
- pieprz czarny 1 łyżeczka
- czosnek granulowany 1 łyżeczka
- włośczyzna suszona 2 łyżki
- seler połowa małego
- Sól
- Pieprz ziołowy
- majeranek 1 łyżka
- ziele angielskie mielone 5-6 ziaren
- liść laurowy 2 szt.
- woda 1 litr
- 3 łyżeczki mąki pszennej do zagęszczenia sosu
- koncentrat pomidorowy 100 ml
- tłuszcz do smażenia
- makaron spaghetti

Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte mięso kroimy w większą kostkę. i smażymy na gorącej patelni z tłuszczem. Cebulę kroimy, lekko solimy by zmiękła i gdy mięso będzie zarumienione dodajemy cebulę doprawioną majerankiem i pieprzem i pod przykryciem dusimy do miękkości dolewając pół szklanki wody. W oddzielnym garneczku wlewamy litr wody, suszoną włośczyznę i pastę rosołową. Doprawiamy do smaku, dodajemy pozostałe przyprawy i gotujemy do miękkości warzyw.
- 2 Gdy mięso z cebulką będzie miękkie dodajemy do garnka z wywarem. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy gaz i na małym ogniu dusimy przez 30 minut. Doprawiamy do smaku dodajemy koncentrat pomidorowy i lekko zagęszczamy rozmieszaną w wodzie mąką. Gotujemy kilka minut mieszając. W między czasie gotujemy makaron spaghetti. Ugotowany gulasz podajemy z makaronem spaghetti.

Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: