

Gulasz z łopatki wieprzowej z aromatycznym sosem.



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **122** Ocena: **2821**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- łopatka wieprzowa 1 kg.
- Wino czerwone słodkie 150 ml.
- Cebula 2 szt.
- Korniszony małe 10 szt.
- Śmietanka 30 % 100 ml.
- Czosnek 3 duże ząbki.
- Papryka cayenne 1 łyżeczka do herbaty.
- Papryka słodka mielona 1 łyżka stołowa.
- Majeranek 1 łyżka stołowa.
- Tymianek szczypta.
- Liść laurowy 2 szt.
- Ziele angielskie 3 szt.
- Sól do smaku.
- Olej do smażenia i marynaty.

Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę umyć i pokroić w grubą kostkę, cebulę obrać i pokroić w ćwiartki. Korniszony pokroić na 4 części. Wszystkie przyprawy wymieszać z odrobiną oleju, całość wlać do miski z mięsem i dokładnie wymieszać, odstawić do lodówki na kilka godzin. Następnie podsmażamy cebulę i wrzucamy mięso i również podsmażamy, następnie zalewamy winem i dodajemy korniszony. Przykrywamy patelnię i dusimy ok 45 minut, po tym czasie odkrywamy patelnię i redukujemy sos ok 10 minut, dolewamy śmietankę i chwilę mieszamy aż sos zgęstnieje. Na sam koniec solimy do smaku. Gotowe !!!

Twoje notatki do przepisu: