

# Gulasz z makaronem.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1536** Ocena: **20961**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- szynka wieprzowa 70 dag
- suszona włoszczyzna 3 łyżki
- domowa kostka rosołowa 1 łyżka
- cebula 1 szt.
- lubczyk mrożony
- gałka muszkatołowa 1 łyżeczka
- czosnek 3 ząbki
- sól himalajska
- Pieprz ziołowy
- Zioła prowansalskie
- Majeranek
- ziele angielskie 6 ziaren
- liść laurowy 5 szt.
- woda 1 litr
- Mąka pszenna 4 łyżeczki
- śmietana 30% 2 łyżki
- tłuszcz do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte mięso kroimy w kostkę 2 cm. x 2 cm. i smażymy na gorącej patelni z tłuszczem. Cebulę kroimy w kostkę lekko solimy by zmiękła i gdy mięso będzie zarumienione dodajemy cebulę, doprawiamy majerankiem i pieprzem i pod przykryciem dusimy do miękkości. Gdy mięsko z cebulką jest miękkie, dodajemy do garnka z gotującymi się warzywami (włoszczyzna) i domową kostką rosołową.
- 2 Całość doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy gaz i na małym ogniu dusimy przez 15-20 minut by smaki połączyły się. Doprawiamy jeszcze do smaku pozostałymi przyprawami i jeszcze chwilę gotujemy. Zagęszczamy sos mąką i lekko zabelamy śmietaną. W między czasie gotujemy makaron. Ugotowany gulasz podajemy z makaronem.

Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: