

Gulasz z pałek gęsich w sosie meksykańskim.



Autor: **skorpionek**
Przepisów: **56** Ocena: **777**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- pałki z gęsi 2 szt.
- słoiczek sosu meksykańskiego
- 1 łyżka domowej kostki rosołowej
- parę gałązek selera naciowego
- świeży lubczyk
- 5 ząbków czosnku
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku
- Majeranek do smaku
- kasza kuskus
- marynowana, ostra papryka z oliwkami

Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte pałki obieramy z mięsa, obrane mięso kroimy w kostkę i smażymy na patelni bez tłuszczu pod przykryciem na małym ogniu.
- 2 W oddzielnym garnczku gotujemy w 3 szklankach osolonej wody, kości z pałek z lubczykiem, selerem i czosnkiem. Mięso podsmażane na patelni solimy, pieprzymy do smaku, dodajemy również majeranek. Do gotującego się wywaru dodajemy 1 łyżkę swojskiej kostki rosołowej i usmażone mięso z pałek. Do wywaru z usmażonym mięsem dodajemy sos meksykański, zabelamy lekko 2 łyżkami śmietany 30%, gotujemy kilka minut.
- 3 Umieszczamy w misce potrzebną ilość kaszy kuskus i zalewamy gorącym wywarem 0,5 cm. ponad powierzchnię kaszy, przykrywamy talerzykiem na 15 minut, po tym czasie rozkruszamy ją widelcem.
- 4 Nakładamy kaszę kuskus na talerz wraz z mięsem polanym sosem i ostrą sałatką z papryczek chilli i oliwek

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: