

Gulasz bieszczadzki ze śliwkami

Przepis dodany przez użytkownika julias

Świetny gulasz o niepowtarzalnym smaku. Podawać z ryżem lub kluskami.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- wieprzowina - 40 dag
- baranina - 30 dag
- cebula - 30 dag
- suszone śliwki - 20 dag
- cytryna (sok i starta skórka) - 1 mała szt.
- wino białe - 1/2 szkl.
- masło - 2 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- mielona papryka, gałka muskatołowa, pieprz i sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Umyte śliwki zalać winem, zostawić na 2-3 godz. Umytą i osuszoną wieprzowinę i baraninę pokroić w paski, oprószyć solą, pieprzem, papryką i mąką. Cebulę pokroić w półplasterki. W rondlu o grubym dnie mocno rozgrzać smalec, wrzucić mięso, zrumienić, dodać masło i cebulę, chwilę smażyć, mieszając, po czym wlać bulion i sok z cytryny, wsypać otartą skórkę, przykryć i dusić na niewielkim ogniu ok. 50 min. Potem wymieszać ze śliwkami i winem, w którym się moczyły, dusić razem jeszcze ok. 30 min, pod koniec doprawić do smaku gałką muskatołową, solą i pieprzem.