

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://www.wieprzowinanalopatkach.pl/przepisy/gulasz-z-loparki-wieprzowej>

Gulasz z łopatki wieprzowej

2023-02-03



Składniki:

- 500 g łopatki wieprzowej
- 2 czerwone cebule
- 4 ząbki czosnku
- 50 g pomidora suszonego
- 2 słodkie czerwone papryki (można również dodać chili)
- 4 ogórki kiszzone
- 150 g ugotowanego brokuła
- 150 g ugotowanej kaszy gryczanej
- liść laurowy
- ziele angielskie
- 100 g mąki pszennej
- olej z suszonego pomidora do smażenia
- słodka mielona papryka
- ostra mielona papryka

świeży majeranek

sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Mięso należy umyć i wytrzeć do sucha. Następnie pokroić w 2 cm kostkę. Mięso zamarynować w soli , pieprzu , obu paprykach oraz dodać olej z suszonych pomidorów. Całość wymieszać i odstawić, a w międzyczasie pokroić cebulę i czosnek, a następnie wrzucić do rozgrzanego garnka. Oprószyć mięso w mące i podsmażyć z cebulą. Następnie pokroić suszonego pomidora i ogórka kiszzonego w paski i podsmażyć z mięsem. Dolać wodę i dodać liść laurowy, ziele angielski oraz suszony majeranek. Następnie przygotować dodatki. Na rozgrzaną patelnię wrzucić cebulę oraz wcześniej ugotowaną kaszę gryczaną. Na kolejnej patelni rozpuścić masło, a na nim podsmażyć brokuł. Gdy gulasz jest już gotowy wrzucić pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę i zagotować. Następnie ułożyć wszystko na talerz.