

## Gulasz wieprzowy

### Składniki:

1 kg. łopatki. Po pozbyciu się ścięgien i kawałków białego tłuszczu, zostanie nam prawdopodobnie 80 dkg czystego mięsa.

1-na duża cebula

3-4 suszone grzybki

Listek laurowy

Kostka rosółowa, pieprz, papryka mielona - ostra.

Margaryna, mąka

### Sposób przyrządzania:

- W garnku zeszklić na tłuszczu, drobno pokrojoną cebulę.
  - Mięso pokroić na 1-2 cm. kawałki, i dodać do usmażonej cebuli.
  - Smażyć mięso na dużym ogniu, aż przestanie intensywnie parować (kilkanaście minut, mieszając je od czasu do czasu). Podczas smażenia przyprawić potrawę pieprzem i kostką rosółową, wrzucić też listek laurowy oraz wcześniej namoczone i drobno pokrojone grzyby.
  - Do garnka wlać wodę (tyle aby przykrywała mięso). Przykryć garnek szczelną pokrywką i dusić potrawę ok 40 min.
  - Pod koniec duszenia, gdy mięso jest już miękkie, dodać łyżkę mąki, rozrobioną w niewielkiej ilości zimnej wody. Przyprawić całość kawałkiem kostki rosółowej (jeśli jest taka potrzeba) i mieloną papryką, po czym doprowadzić do wrzenia i gotować bez przykrywki jeszcze ok 5 minut.
- Gulasz można podawać z różnymi kaszami, ziemniakami lub makaronem oraz buraczkami z chrzanem.