

Gulasz z łopatki

Dwa tygodnie chorowania! Dawno tak nie było. Powiem Wam szczerze, że nie lubię chorować. Co z tego, że człowiek wreszcie ma czas na „nicnierobienie”, kiedy to jest właśnie najgorsze z tego wszystkiego. Gdyby nie pomoc Cioci i Wujka nie poradziłabym sobie z dwójką dzieci. Nie byłam w stanie nic zrobić. Dziś jestem już drugi dzień na nogach i nawet zrobiłam gulasz. Podałam go z kaszą jaglaną. Wszyscy żeśmy go wpałaszowali z wielkim smakiem.



Składniki na garnek gulaszu:

- 2 czerwone papryki,
- 1 zielona papryka,
- 3 ząbki czosnku,
- 2 cebule,
- 1 kg łopatki,
- pasta pomidorowa bio lub domowej roboty,
- ziele angielskie, listek laurowy, łyżeczka ostrej papryki, sól, pieprz

Przygotowanie

1. Cebulę pokroić w drobne kawałeczki i zeszklić na niewielkiej ilości oliwy.
2. Mięso podsmażyć na patelni na niewielkiej ilości oliwy.

3. Paprykę pokroić w kostkę, czosnek w cieniutkie paseczki.
4. Do garnka wlać pastę pomidorową, przyprawy wsypać wedle uznania. Dorzucić mięso i cebulę.
5. Dusić pod przykryciem około 2 godzin.
6. Podawać z kaszą.
7. Smacznego!