



Gukasz a la dziczyzna

przepisy.pl



Składniki:

- łopatka wieprzowa - 1 kilogram
- czerwone wino - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- ziele angielskie - 2 sztuki
- jałowiec - 3 sztuki
- estragon - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- mąka pszenna - 2 łyżki
- olej do smażenia - 3 łyżki
- papryka - 1 łyżka
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka



90 minut



4 osoby



Łatwe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokroiłam w dużą kostkę. Do garnka włożyłam razem z obraną marchewką, pietruszką, liśćmi laurowymi, 2 ząbkami czosnku, zielem i jałowcem. Dosypałam estragon i całość zalałam winem. Odstawiłam na 12 h do lodówki.
2. Następnego dnia mięso wyjęłam z marynaty, osuszyłam, oprószyłam mąką. Rozgrzałam mocno garnek z olejem i przysmażyłam mięso. Posypałam pieprzem i solą. Dodałam pokrojoną w kostkę cebulę i 3 ząbki czosnku i dalej smażyłam aż mięso zrumieniło się. Dodałam paprykę, liść laurowy i ziele z marynaty. Dodałam pokrojoną w kostkę marchewkę.
3. Zalałam wrzątkiem i dodałam bulionetkę. Dosypałam przyprawę delikat do smaku. Dusiałam ok 60 min. Na koniec poprawiłam do smaku pieprzem i solą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl