



przepisy.pl

Gulasz wieprzowy z cydrem i karmelizowanym jabłkiem



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- mięso wieprzowe, np. karkówka lub łopatka - 700 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- cebulki szalotki - 10 sztuk
- mąka pszenna - 2 łyżki
- cukier - 1 łyżka
- twarde jabłka - 3 sztuki
- cydr - 400 mililitrów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- świeży imbir - 50 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 ziarna

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso wieprzowe pokrój w gruba kostkę 2 cm na 2 cm. Oprósz dokładnie Przyprawą do wieprzowiny Knorr. Przyprawa nada mięsu wyrazistego smaku. Odstaw mięso, jeśli to możliwe, do lodówki na kilka godzin.
2. Na patelnię wsyp cukier i podgrzewaj go, aż się zkarmelizuje. Dodaj jabłka pokrojone w ćwiartki, wlej połowę Ramy Smaż jak szef kuchni. Jabłka smaź, co jakiś czas delikatnie mieszając. Na koniec dopraw majerankiem i odłóż na bok.
3. W garnku pod przykryciem zagotuj cydr z kostką rosółową i przyprawami: ziele angielskim, liściem laurowym i czarnym pieprzem.
4. Na tej samej patelni, na której wcześniej były smażone jabłka, na pozostałym tłuszczu, podsmaż oprószone w mące mięso. Smaż je tak długo, aż zrobi się rumiane. Mięso przełóż do garnka z gotującym się wywarem.
5. Na patelni podsmaż cebule szalotki przekrojone na pół i je również przełóż do garnka. Wszystko razem duś pod przykryciem przez około 40 minut, aż mięso zrobi się miękkie, a sos zgęstnieje.
6. Dodaj wówczas skarmelizowane jabłka, świeżo starty imbir oraz śmietanę. Całość gotuj jeszcze przez około 5 minut.

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