



przepisy.pl

Gulasz z dzika z frytkami

 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso bez kości - 600 gramów
- smalec - 100 gramów
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- frytki - 1 opakowanie

zalewa

- ocet - 100 mililitrów
- woda - 400 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj zalewę: wodę zagotuj z octem, pokrojoną w plastry cebulą przyprawami, ochłódź, dodaj pokrajany czosnek. Mięso umyj, osącz z wody, włóż do emaliowanego garnka, zalej ochłodzoną zalewą, naczynie przykryj i wstaw do chłodnego miejsca na 2-3 dni.
2. W tym czasie mięso kilkakrotnie obracaj w zalewie. Po wyjęciu z zalewy mięso osącz, natrzyj roztartym czosnkiem i wstaw do chłodnego miejsca na 2 godziny.
3. Następnie mięso pokrój na średniej wielkości kawałki, obsmaż na tłuszczu na rumiano ze wszystkich stron. Mięso przełóż do rondla, podlej wodą, dodaj sól i duś pod przykryciem na małym ogniu.
4. Wyparowany sos uzupełniaj przegotowaną wodą. Gdy mięso będzie miękkie, dodaj świeżo usmażone frytki, dokładnie wymieszaj potrawę, dopraw do smaku solą, pieprzem i natychmiast podawaj z dodatkiem zielonej sałaty, mizerii, sałatki z papryki.

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