

GULASZ PIWNY

Składniki:

50 dag mięsa wieprzowego (łapki)

1 łyżka czerwonej papryki (słodkiej)

2 duże cebule

50 ml oleju słonecznikowego

1 łyżeczka kminku

1 butelka piwa

1 kromka razowego chleba

sól

czarny pieprz

Przygotowanie:

Mięso umyj i osusz, pokrój w kostkę i oprósz sproszkowaną papryką. Cebule obierz i pokrój w grubą kostkę, zrumień na rozgrzanym oleju. Dodaj mięso stale mieszając, smaź około 10 min. Posyp kminkiem i wlej połowę piwa. Rondel przykryj i gotuj około 45 min. na małym ogniu. Pokrusz drobno chleb razowy, dodaj do mięsa razem z resztą piwa. Gotuj jeszcze 15 min. Przypraw do smaku solą i pieprzem. Podawaj z knedlami bułczanymi.