



Венгерский гуляш

Ингредиенты

1 персону

Свинина мякоть.....	200 гр
Лук репчатый.....	60 гр
Чеснок.....	10 гр
Картофель.....	200 гр
Морковь.....	130 гр
Помидор.....	180 гр
Молотая паприка.....	10 гр
Лавровый лист.....	2 шт
Тмин/Кориандр.....	1 гр
Соль, перец.....	по вкусу

Этапы приготовления

1. Свинину нарезать кубиками по 2см.
2. Лук, чеснок и морковь нарезать кубиком чуть меньше свинины.
3. Обжарить овощи на масле 6-7 минут. Добавить мясо, готовить 10 минут. Добавить паприку и тмин, 1 стакан воды и готовить на слабом огне 25 минут. Периодически подливать воду.

4. Помидоры очистить от кожицы. Мякоть нарезать не большими кусочками. Картофель нарезать такими же кусочками как мякоть.
5. В гуляш добавить соль и перец, положить картофель, помидоры и лавровый лист. Готовить еще 20 минут до готовности картофеля.