

Zupa gulaszowa RUKIZUKI



Składniki

- 1 kg mięsa gulaszowego lub drobiowego
- 3 duże cebule
- 1 puszka ananasa (razem z zalewą)
- 1 słoik marynowanej czerwonej papryki (razem z zalewą)
- 1 słoik pieczarek w zalewie solonej
- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka zielonego groszku
- 1 ketchup (pikantny)
- 500 ml śmietany 30%
- 3 łyżeczki przyprawy curry
- Margaryna do smażenia mięsa
- Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania

1. Mięso kroimy w kostkę i smażymy na margarynie razem z cebulą pokrojoną w kostkę.
2. Ananasa kroimy w kostkę, paprykę również kroimy w kostkę, kukurydzę i groszek odsączamy z zalewy.
3. Usmażone mięso przekładamy do garnka lub naczynia żaroodpornego. Dodajemy ananasa razem z sokiem, paprykę razem z zalewą, kukurydzę, groszek, ketchup (pikantny lub łagodny – według uznania), przyprawę curry oraz sól i pieprz. Całość dokładnie mieszamy.
4. Naczynie wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 2 godziny w temp. 200 stopni: pierwszą godzinę pod przykryciem, drugą godzinę bez przykrycia.

SMACZNEGO!

www.annbelivable.pl