




Gulasz szegedyński

Połączenie nietypowe, zaskakująco smaczne, nawet bez smażenia.

 Czas na High: 2,5 h

 Czas na Low: 3,5 h

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 kg wieprzowiny np. łopatki lub szynki
- Sól, pieprz, łyżka pieprzu ziołowego
- 2 cebule pokrojone w kostkę
- 4 ząbki czosnku posiekane w płatki
- 700 g kiszonej kapusty pokrojonej z grubsza
- 8 liści laurowych
- 10 ziaren ziela angielskiego
- Czubata łyżka papryki słodkiej mielonej
- Łyżeczka kminku
- 400 ml bulionu
- Sól, pieprz
-



Wykonanie:

1. Mięso pokrój w grubą 1,5 cm kostkę i natrzyj solą, pieprzem i pieprzem ziołowym.
2. Umieść w misie wolnowaru z pozostałymi składnikami.
3. Ustaw odpowiedni czas na wybranym trybie LOW lub HIGH