

Ciełęcina - gulasz z pigwą

W chłodne jesienne wieczory zazwyczaj popijamy herbatkę z pigwą, imbirem czy cytryną. A gdyby tak pójść dalej i przenieść te rozgrzewające smaki na obiad? Tylko sama herbata na obiad to tak trochę kiepsko zainspirowana, pomieszałam, poplątałam i powstał gulasz. A smak? Wyższa 😊 półka - musicie koniecznie spróbować!

Skład:

Ciełęcina

Suszone zioła (u mnie to jest taka mieszanka, trudna do określenia, bo wrzucam do tego słoiczek wszystkie zioła jakie ususze, ale proponuję użyć mieszankę rozmaryn, tymianek, zioła prowensalskie)

Na około o 0,5 kg mięsa : 2 pigwy, 2 ząbki czosnku, 4 małe cebule, imbir 3-4 plastry świeżego korzenia

Sól, pieprz, papryka ostra (ja wykorzystałam taką suszoną w kawałku - nie sproszkowaną)

Łyżka miodu.

Mięso myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy na kawałki. Przyprawiamy: ziołami, papryką i pieprzem. Obsmażamy na rozgrzanym oleju. Cebulki obieramy i kroimy na połówki. Pigwę należy obrać ze skórki, wydrążyć gniazda z nasionami i pokroić w plastry. Imbir obieramy i kroimy w plastry. Czosnek obrać.

Do obsmażonego mięsa dodajemy cebulę, pigwę, imbir, czosnek. Chwilę smażyjemy. Solimy. Podlewamy wodą (około 0,5 kubka) i dusimy pod przykryciem, na małym ogniu około 1,5 godz. Co jakiś czas zaglądamy do potrawy aby zamieszać, dodać ewentualnie wody jeśli wyparowała.

Na koniec duszenia dodajemy łyżkę miodu. Mieszając gotujemy jeszcze 2, 3 minuty.

Proponuję serwować z pęczakiem.

I oto nasz nowy jesienny smak. Smacznego ☐

