

# Mięsny gulasz

## Składniki:

350 gramów mięsa wieprzowego np. łopatki,  
2 ząbki czosnku  
ziele angielskie  
liść laurowy  
1 duża cebula  
2 łyżki mąki

## Przygotowanie:

Umyć mięso, pokroić w nieduże kawałki, posolić i popieprzyć  
Cebulę obrać i pokroić w piórka, czosnek obrać i pokroić w ćwiartki.  
Na oliwie lub oleju podsmażyć mięso (kilka minut), dodać cebulę, ziele angielskie, 2 liście laurowe. Zalać wodą i dusić, aż mięso będzie miękkie. Sprawdzać co 20 minut czy jest wystarczająca ilość wody, jeśli nie dolać. Jak mięso będzie miękkie i będzie wystarczająca ilość sosu, dodać mąkę - najlepiej przesiać ją przez sitko - wtedy nie zrobią się grudki). Sprawdzić czy sos jest wystarczająco słony jeśli inie dodać trochę soli.  
Podawać z kluskami i mizerią, lub inną surówką.

