

Gulasz wieprzowy ze śliwkami

SKŁADNIKI

800 g	łopatki wieprzowej
200 g	suszonych lekko wędzonych śliwek bez pestek
300 g	pomidorów pelati
3,5	białe cebule Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
2,5	ząbki czosnku Kilka ziaren ziela angielskiego Kilka gałązek natki pietruszki
3,5	liście laurowe Czarny pieprz Olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Mięso oczyszczamy i myjemy. Kroimy w grubą kostkę. Smażymy partiami na mocno rozgrzanym oleju aż bardzo mocno się zarumieni. Wrzucamy do garnka lub szybkowara* (ugotuje się co najmniej o połowę szybciej). Zalewamy wodą 2-3 cm ponad mięso. Dodajemy ziele angielskie, liście laurowe i 4-5 łyżek sosu sojowego. Gotujemy na niedużym ogniu około 30 minut. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Dorzucamy do mięsa razem ze śliwkami i pomidorami pelati pokrojonymi w kostkę. Dorzucamy do garnka. Całość mieszamy i gotujemy na niedużym ogniu do momentu aż mięso będzie miękkie a pomidory się rozgotują ,jednocześnie zagęszczając gulasz. Przyprawiamy do smaku sosem sojowym i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Przed podaniem dorzucamy do gulaszu drobno posiekaną natkę pietruszki. Podajemy z kaszą gryczaną lub pęczakiem ugotowanym na sypko.