



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

GULASZ JAGNIĘCY Z GNOCCHI



SKŁADNIKI (1 PORCJA):

- 150 g udźca jagnięcego RARI FOOD
- 50 g boczku wędzonego
- 30 g pulpy pomidorowej GINOS
- 60 g gnocchi SCHNE-FROST
- 50 g sera koziego EURIAL
- 30 g cebuli
- gałka muskatołowa HORECA AROMA
- goździki HORECA AROMA
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso, cebulę i boczek pokrój w kostkę. Następnie podsmaż. Gdy wszystko się zarumieni dodaj pulpę pomidorową, a następnie podlej wodą i dodaj przyprawy. Duś na wolnym ogniu do zmięknienia. Gdy gulasz zmięknie, dopraw do smaku i dodaj wcześniej zaparzone wrzątkiem gnocchi. Następnie chwilę gotuj razem. Serwuj w misce posypując pokruszonym kozim serem.