

Gulasz wieprzowy z majerankiem i śmietaną

Tradycyjny gulasz wieprzowy z majerankiem i śmietaną

Aromatyczny gulasz wieprzowy to klasyka polskiej kuchni, która rozgrzewa i syci nawet w najchłodniejsze dni. Soczyste kawałki łopatkki wieprzowej, duszone powoli z cebulą i czosnkiem, nabierają głębokiego smaku dzięki starannie dobranym przyprawom. Sekret tego dania tkwi w majeranku, który dodany pod koniec gotowania i roztarty w dłoniach uwalnia swój intensywny aromat, nadając potrawie niepowtarzalny charakter.

Dla kogo?

Gulasz wieprzowy to idealna propozycja dla całej rodziny. Delikatne mięso, kremowy [sos](#) i bogaty smak zadowolą zarówno dorosłych, jak i dzieci. To danie, które zaspokoi apetyt każdego domownika po pracowitym dniu. Dodatkowo, łatwa metoda przygotowania sprawia, że nawet początkujący kucharze poradzą sobie z tym przepisem.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się doskonale na niedzielny obiad w gronie najbliższych, ale także jako rozgrzewająca kolacja w zimowy wieczór. Gulasz można przygotować z wyprzedzeniem – następnego dnia smakuje jeszcze lepiej! To również świetna propozycja na przyjęcie w stylu bufetu, gdzie goście mogą sami dobrać dodatki.

Czy wiesz, że?

Majeranek to nie tylko przyprawa nadająca smak, ale także zioło o właściwościach wspomagających trawienie tłustych potraw. Dlatego tak doskonale komponuje się z wieprzowiną. Tradycyjnie gulasz podawano z kaszą, która doskonale wchłaniała aromatyczny sos, ale równie dobrze sprawdzi się z pieczywem.

Dla urozmaicenia

Spróbuj wzbogacić gulasz o paprykę – słodką lub ostrą, w zależności od upodobań. Latem dodaj świeże warzywa, zimą sięgnij po suszone. Zamiast śmietany możesz użyć przecieru pomidorowego, który nada potrawie lekko kwaskowaty smak i piękny kolor. Eksperymentuj z dodatkami – gulasz świetnie komponuje się z różnymi rodzajami kasz, ziemniakami czy makaronem.