



Все очень просто, даже начинающая хозяйка сможет справиться с этой задачей.

Гуляш из свинины - принципы и способы приготовления.

Вообще-то гуляш –это традиционное национальное блюдо венгерской кухни, это густая, довольно таки острая специфическая подлива.

Для того, что бы попробовать венгерский гуляш, не обязательно ехать на его родину, его несложно приготовить в домашних условиях.

Венгерский гуляш, как правило, готовится из говядины, однако у нас зачастую готовят его из свинины. Гуляш из свинины готовится быстрее чем из говядины и занимает времени приблизительно около часа, блюдо подается с гарниром, чаще всего это рис, макаронные изделия или картофель отварной.

Во многом исходный вкус этого блюда зависит от качества мяса, а также какого типа мясо используется при приготовлении гуляша. Я советую брать свиную шею, она очень жирная и мягкая, что обеспечит и аромат и насыщенность и довольно быстрое приготовление нашего блюда.

Как приготовить гуляш из свинины

Мясо надо очистить от лишнего жира и прожилок, нарезать на маленькие куски весом по 20 граммов. Нарезать мясо можно, как кубиками, так и крупной соломкой. Итак берем главное составляющее гуляша, хорошенько его промываем, даем стечь воде и маринуем свинину в специях, соли и обязательно сахаре. Забываем про мясо минут на 40, чтобы оно впитало в себя все ароматы нашего соуса.

Луковицу для гуляша нарезаем полукольцами

Для приготовления гуляша из свинины нам нужна будет сковородка и глубокая емкость для тушения, например казан.

Итак, 1 способ приготовления:

- 1кг. свиного ошейка
- 4 шт. спелых помидоров;
- 2 средние луковицы;
- 1,5 ст. ложки кукурузной или пшеничной муки;

- 60 гр. растительного масла;
- 150 гр. сметаны, средней жирности;
- 3 ч. ложки молотой паприки;
- 1 ч. ложка черного перца(желательно свежемолотого);
- 1 ч.ложка тмина;
- сок из половинки маленького лимона;
- соль по вкусу;
- 1 ст.ложки сахара с горкой.

Способ приготовления свиного гуляша:

Лук, нарезанный тонкими полукольцами, обжариваем на растительном масле до полупрозрачности, 4 мин. на небольшом огне. Затем добавляем кусочки мяса, обжариваем их со всех сторон, после перекладываем все в казан ,туда же маринад, в котором находилось мясо и добавляем воду, с расчетом, чтобы она полностью покрыла лук и мясо. После того, как вода закипит, казан желательно закрыть крышкой и тушить гуляш 60-70 мин. Где-то примерно за полчаса до готовности добавить мелко нарезанные помидоры без шкуры( томаты положить в кипяток на 1,5 минуту), после этого шкурка легко снимется. Сметана и мука добавляются в самом конце. когда блюдо приготовилось.

Как видите, приготовить гуляш из свинины не сложно. Я надеюсь мой рецепт свиного гуляша вам придется по вкусу.

Приятного аппетита!!!

Также читайте как приготовить [Салат с маринованными огурцами](#)