



## Gulasz z dzika po mazursku

Składniki: 1 kg mięsa( szynka lub łopatka, może być 1/2 kg szynki i 1/2 kg żeberek z tłustego dziczka), 4 duże marchewki, 4 pietruszki, saler, papryka świeża, 1 szklanka wytrawnego wina, jałowiec, pieprz, przyprawa Delikat czerwony do mięs, 1 cebula, sól, olej.

Przepis: mięso przemrożone po odmrożeniu oczyścić z żył i błon, pokroić w kostkę. Podsmażyć pokrojone mięso na patelni zalanej olejem. Marchewkę, pietruszkę oraz seler pokroić w paski przypominające frytki. Do garnka przełożyć obsmażone mięso i zalać winem. Dusić około 30 minut. Następnie do garnka dodać pokrojone warzywa, pokrojoną w prążki cebulę oraz pokrojoną w paski paprykę. Dodać kilka ziaren jałowca. Wszystko dusić około 30 minut. Następnie przyprawić pieprzem, przyprawą Delikat i osolić do smaku. Dusić około 15 minut. Podawać z kaszą gryczaną i buraczkami.