Paprykowy gulasz z szynki

Składniki

- 1 kg mięsa z szynki
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryka (świeża lub konserwowa)
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- ½ łyżeczki cukru
- ½ łyżeczki ostrej mielonej papryki
- 1 łyżeczka słodkiej mielonej papryki
- 1 łyżeczka wędzonej mielonej papryki
- 1 liść laurowy
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 2 łyżki śmietany
- sól, pieprz
- olej

Sposób przygotowania

Mięso kroimy w kostkę gulaszową i porcjami obsmażamy na mocno rozgrzanym oleju. Przekładamy do garnka. Oprószamy solą i pieprzem do smaku. Na tłuszczu po smażeniu mięsa szklimy cebulę oprószoną cukrem, dodajemy drobno posiekany czosnek, koncentrat pomidorowy, paprykę ostrą, słodką i wędzoną. Mieszamy i wszystko razem smażymy 2 – 3 minuty. Wlewamy szklankę wody i całość przekładamy do mięsa. Dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Dusimy na średnim ogniu 45 – 60 minut, do miękkości mięsa, w razie potrzeby podlewając wodą. 10 minut przed końcem duszenia dodajemy paprykę pokrojoną w cienkie paseczki. Gulasz zabielamy śmietaną i ewentualnie doprawiamy solą i pieprzem.