



## GULASZ CIEŁĘCY Z CIECIERZYCĄ

### SKŁADNIKI:

300 g cielęciny na gulasz  
1 marchewka  
4 pieczarki  
1 cebula  
1 ząbek czosnku  
150 g fasolki szparagowej  
100 g ciecierzycy konserwowej  
kilka gałązek świeżego tymianku  
1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku  
1 łyżeczka majeranku  
olej  
500 ml bulionu warzywnego  
200 g pomidorów z puszki  
sól i pieprz  
ryż jaśminowy jako dodatek

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso pokroić w grubą kostkę. Zamarynować w oleju, soli, pieprzu, majeranku i papryce. Wrzucić do rondla. Dodać drobno posiekaną cebulę oraz czosnek. Smażyć około 5 minut. Zalać bulionem warzywnym.
2. Całość dusić do miękkości (45-60 minut). Pod koniec gotowania dodać pozostałe warzywa i ciecierzycę. Gulasz podgrzewać do momentu, aż sos zgęstnieje. Podawać z ryżem jaśminowym.