

Gulas cu lapte

Gulas cu lapte

Ingrediente :

400 g ceafa de porc fara os, 3 linguri ulei, 1 catel usturoi, 2 cepe mijlocii, 400 ml lapte fierbinte, 100 g ciuperci Champignon, 1 lingura rozmarin, 1 lingura patrunjel tocat

Preparare :

Se taie carnea cuburi mijlocii si se prajeste pe toate partile la foc mijlociu, in putin ulei. Se adauga usturoiul frecat in prealabil cu sare si apoi ceapa taiata rondele foarte subtiri. Se stinge totul cu laptele fierbinte si se fierbe acoperit, la foc mic, 50 de minute. Se adauga ciupercile taiate felii. Se condimenteaza si se adauga rozmarinul. Se scoate capacul si se fierbe la foc mare, invirtind continuu, pina cind devine cremoasa. Se presara patrunjelul inainte de servire.