

## Gulasz Emilki



### EMILIA22



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	360 gram
<b>marchewka</b>	1 szt
<b>cebula biała</b>	0,5 szt
<b>kostka wołowa</b>	1 szt
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt
<b>ziele angielskie</b>	4 kulki
<b>mąka przenna</b>	1 łyżka
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1,5 łyżeczki
<b>Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat</b>	2 łyżki stołowe

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab pokroić w kostkę, posypać 1 łyżką przyprawy do gulaszu i podsmażyć na oleju. Do garnka wlać 3 szklanki wody, wrzucić pokrojoną marchewkę, kostkę wołową, ziele angielskie i liść laurowy. Wstawić na ogień. Do garnka wrzucić podsmażone kawałki schabu wraz z tłuszczem z patelni, dodać pokrojoną w piórka połowę cebuli, wsypać pieprz czarny i 1 łyżkę przyprawy do gulaszu. Wszystko gotować na wolnym ogniu ok. 1,5 godziny. Pod koniec gotowania wsypać do szklanki 1 łyżkę mąki, dodać 100 ml wody, rozrobić zawiesinę i wlać do gulaszu ciągle mieszając. Wszystko gotować jeszcze 10-15 minut.