

Gulasz mięsno-pomidorowy



PIETRUSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	1 kg
cebule	2 szt
koncentrat pomidorowy	2 łyżeczki
mąka	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	
Papryka słodka mielona Prymat	1 płaska łyżeczka
Kolendra cała Prymat	
ziele angielskie	
tłuszcz do smażenia	
kostka rosółowa	2 szt
Papryka ostra mielona Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso płuczemy, kroimy w kostkę, oprószamy pieprzem ziołowym, a następnie mąką. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony. DO mięsa dodajemy drobno poszatkowaną cebulę. Całość smażymy co jakiś czas mieszając. Kostki rozpuszczamy w 2 szkl gorącej wody i gotowym bulionem zalewamy mięso. Ma lekko przykrywać mięso. Doprawiamy przyprawami do smaku i dodajemy koncentrat pomidorowy. Przykrywamy i dusimy do miękkości. Smacznego!