

Gulasz po węgiersku



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	80 dag
cebula	2 szt
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
mąka pszenna	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
przyprawa do potraw	1 łyżeczka
oliwa	3 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojoną w krążki cebulę zrumienić na tłuszczu i przełożyć do garnka, Mięso pokroić w cienkie paseczki, obsmażyć na tłuszczu i dodać do cebuli. Dodać przyprawę KUCHARZEK, majeranek, wlać 2 szklanki wody i dusić na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Mąkę rozprowadzić w zimnej wodzie, wlać do mięsa, dodać paprykę i gotować 3 min. Doprawić solą i pieprzem. Jeśli sosu jest zbyt dużo, trzeba go odparować. Podawać z makaronem lub kaszą gryczaną.