

Gulasz wołowy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pręga wołowa ugotowana	1/2 kilograma
Musztarda miodowa Prymat	1 łyżka
boczek wędzony pokrojony w kostkę	100 gramów
cebula pokrojona w piórka	1 sztuka
czosnek (pokrojony w plastry)	2 ząbki
pieczarki (pokrojone w plastry)	4 sztuki
szczypiorek posiekany	1 pęczek
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	2 łyżki
sos pieczeniowy ciemny Kucharek	1 opakowanie
rosół	1 szklanka
olej rzepakowy	2 łyżki
sól morska Prymat w młynku	do smaku
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W rondlu na oleju smażyjemy boczek
2. Następnie dodajemy cebulę, czosnek, pieczarki i podsmażamy krótko.
3. Po chwili zalewamy rozpuszczonym w zimnym rosolu ciemnym sosem pieczeniowym.
4. Mięso kroimy na kawałki, smarujemy musztardą i oprószamy przyprawą do gulaszu.
5. Tak przygotowane mięso wkładamy do sosu i dusimy kilka minut .
6. Przed podaniem posypujemy szczypiorem.