

Gulasz wołowy



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe	1 kilogram
cebula	2 sztuki
grzyby suszone	5 sztuk
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
bulion wołowy	0,5 litra
śmietana 18%	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
olej do smażenia	
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	do smaku
mąka pszenna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso pokroić w grubą kostkę, posypać świeżo mielonym pieprzem. Odstawić do lodówki na 30 minut. Przed obsmażeniem mięso oprószyć mąką pszenną.
- KROK 2 Rozgrzać olej na patelni i przesmażyć mięso na ciemny kolor.
- KROK 3 Przełożyć do garnka w którym mięso będzie się dusiło. Cebulę pokroić w kostkę, przesmażyć na pozostałym po smażeniu mięsa tłuszczu, pod koniec smażenia, dodać do cebuli 1 łyżeczkę słodkiej papryki. Wymieszać i dodać do mięsa. Wrzucić parę suszonych grzybów, podlać bulionem i dusić pod przykryciem do miękkości.

KROK 4 Zaciągnąć mąką ziemniaczaną wymieszaną z łyżką wody i śmietaną. Doprawić do smaku - solą i pieprzem.
Podawać z kaszą gryczaną, podłomykiem, ziemniakami, kopytkami, plackami ziemniaczanymi - co kto lubi.