

Gulasz wołowy



PATRYCJA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe	400 g
cebula	1 szt
czosnek	2 zębki
papryka czerwona	1 szt
mąka pszenna	5 łyżek
majeranek	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
sól i pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kostkę i obtaczamy w mące pszennej. Na patelni rozgrzewamy olej i kładziemy mięso. Smażymy na rumiany kolor z każdej strony. Dodajemy posiekaną cebulkę i podsmażamy. Następnie podlewamy wodą i dodajemy przyprawy. Dusimy pod przykryciem na małym ogniu. Gulasz należy w miarę potrzeb podlewać wodą. Mięso dusimy do miękkości, następnie dodajemy pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę i dusimy przez kilka minut, aż papryka zrobi się miękka. Gulasz przyprawiamy do smaku i dodajemy czosnek wyciśnięty przez praskę. Podajemy z ulubionymi dodatkami.