

Gulasz wołowy na obiad



3TRZECIA3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	1 kg
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 szt
cebula	2 szt
czosnek	4 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
tłuszcz do smażenia	
sól do smaku	
pieprz do smaku	
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyszczamy z błon, płuczemy, osuszamy i kroimy w kostkę. Na patelni lub w rondlu rozgrzewamy tłuszcz i obsmażamy mięso z wszystkich stron, dodajemy cebulę pokrojoną w cienkie plasterki i smażymy razem przez ok. 10 minut, następnie dodajemy posiekany lub rozgnieciony czosnek. Dolewamy połowę wywaru, wino oraz liście laurowe, ziele angielskie, paprykę ostrą oraz słodką, a także pieprz w ziarnach. Dusimy na małym ogniu pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając i uzupełniając sos wywarem. Gdy mięso jest już miękkie (ok. 1 godz) doprawiamy solą i pieprzem.