

Gulasz wołowy z papryką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pręga wołowa	700 g
słonina	100 g
cebula duża	1 szt.
papryka biała	2 szt.
pomidory	2 duże szt.
wino czerwone wytrawne	400 ml
Czosnek suszony Prymat	2 łyżeczki
Papryka węgierska słodka mielona Prymat	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Kminek mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
sól do smaku	
ziemniaki	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę i cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij w garnku.
Papryki pokrój w paski a pomidory w kostkę i dodaj do garnka.
Dopraw suszonym czosnkiem i papryką węgierską.
Wołowinę pokrój w grubą kostkę i dodaj do garnka. Wymieszaj.
Wlej połowę czerwonego wina i ponownie wymieszaj.
Dopraw pieprzem, kminkiem i solą. Dodaj liście laurowe.
Dolej wodę, by przykryła mięso i duś przez ok. 1 godzinę.
Dolej pozostałe 200 ml wina i duś jeszcze przez 1 godzinę.
Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę i dodaj do gulaszu.
Gotuj na wolnym ogniu aż ziemniaki zmiękną. W razie potrzeby dolej wodę.
Podawaj z korniszonami i pomidorami.

