

Gulasz wow



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Liść laurowy suszony Prymat 3 listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso kroimy w kostkę, opruszamy mąką, podsmażamy, ceulę kroimy w piórka i podszażamy, umyte warzywa trzemy na tarce. Gdy mięso zmięknie dodajemy warzywa, dusimy na małym ogniu, doprawiamy i gotowe