

Gulasz z makaronem



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	1 op.
udziec wołowy	1\2 kg
pieprz kolorowy	
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżeczka
Kucharek SMAK LATA	1 łyżeczka
sól	
cebula	1\2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i pokroić w grubą kostkę , małe cebulki pokroić w plasterki i dodać do mięsa , przyprawiamy , uniwersalną , Smakiem Lata, curry, do gulaszu , posypać pieprzem świeżo zmielonym i wymieszać wszystko. Podsmażyc na patelni , a w między czasie wstawiamy w nie dużym garnku wodę , gdy się woda zagotuje to wrzucamy kostkę jedną , ziele , listka . Po usmażeniu mięso puściło cały sok i z tym sosikiem wszystko wrzucamy do gotującego się wywaru. Całość gotujemy do miękkości . Na koniec zagęszczamy wodą z mąką .