

## Gulasz z papryką



### PPAULINA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>łopatka bez kości</b>	1 kg
<b>papryka czerwona</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>pomidor</b>	1 szt
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>śmietana</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę. Podsmażamy na patelni przez chwilę. Dodajemy pokrojoną cebulę i chwilę jeszcze smażyjemy. Przekładamy do garnka, zalewamy wodą i dusimy do miękkości ok 40 min.
- KROK 2 paprykę i pomidor kroimy w kostkę i dodajemy do mięska 10 min przed końcem gotowania.
- KROK 3 Śmietanę mieszamy z mąką i odrobiną wody. dodajemy do mięska i mieszamy. Doprawiamy do smaku.