

Szybki gulasz wołowy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg mięsa wołowego b/k, najlepiej pręgi	60-70
cebule	4
marchewki	2
Liść laurowy suszony Prymat	2-3
ziarenek ziela angielskiego	5
czubata łyżka mielonej słodkiej papryki	1
łyżeczki pieprzu mielonego	1/2
czubata łyżka masła	1
chleb razowy	1 kromka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć dokładnie papierowym ręcznikiem, pokroić w dość dużą kostkę lub paski. Cebule obrać, pokroić w półplasterki - objętościowo cebuli powinno być m/w tyle co mięsa. Marchewki umyć, oskrobać, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, partiami smażyć mięso do zrumienienia - nie kłaść naraz zbyt dużo aby ładnie się rumieniło. Zrumienione przekładać do rondla. Gdy całe jest już usmażone, na patelnię wkładamy masło, wsypujemy paprykę i mieszamy aby nieco rozpuściła się w tłuszczu, dodajemy cebulę i smażymy mieszając aż się nieco zrumieni, przekładamy do mięsa a na patelnię wlewamy 1 szkl. wody i zagotowujemy - drewnianą łyżką delikatnie zeskrobujemy wszystkie przysmażone resztki z dna, przelewamy do rondla. Dolewamy jeszcze ok. 2 szkl. wody, dodajemy marchewkę, liść laurowy, ziele angielskie, pokruszony chleb i dusimy na małym ogniu ok. 1 godz.. Po tym czasie dodajemy pieprz i dusimy dalej jeszcze ok. 1 godz. aż mięso będzie mięciutkie. Na koniec doprawiamy solą. Duża ilość cebuli i kromka chleba powinna nam wystarczająco zagęścić sos. Podajemy z kluskami, kaszą albo pieczywem.