

Gulasz wołowy z porem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	500 gram
pieczarki	150 gram
por (białe części)	1 sztuka
mąka do zagęszczenia	
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę umyć, osuszyć i pokroić na małe kawałki. Wetrzeć w nie pieprz i kucharek. Opiec na oleju. Po opieczaniu mięso zalać wodą, dusić pod przykryciem. Po ok. godzinie dodać pieczarki pokrojone oraz pora pokrojonego w krążki. Dusić do miękkości mięsa. Na koniec doprawić kucharkiem i pieprzem i zagęścić mąką. Podawać z kluskami.