

gulasz zimowy



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	40 dag
cebule	4 sztuki
czosnek	2 ząbki
marchew	5 sztuk
pietruszka	5 szt
ziemniaki	1 kg
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
sól i pieprz	d smaku
Liść laurowy suszony Prymat	1 liść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę myjemy, dzielimy na 6 dużych części i opraszamy solą. W rondlu zagotowujemy litr wody, solimy, dodajemy liść laurowy i wkładamy mięso. Gotujemy na niewielkim ogniu około godziny. Cebule oraz czosnek obieramy i siekamy, przekładamy do rondla. Marchewkę, pietruszkę oraz ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy na plasterki. Warzywa dodajemy do gotującego się mięsa i dusimy około 45 minut. Kiedy mięso będzie bardzo miękkie, w sosie, który wytworzył się w czasie duszenia, rozpuszczamy koncentrat, całość obficie posypujemy pieprzem. Podajemy z pieczywem.