

Gulasz po węgiersku



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowiny	80 dag
cebule (20 dag)	2 szt
smalcu lub oliwy	3 łyżki
majeranku Prymat	3 łyżki
mąki pszennej	1 łyżeczka
przyprawy do potraw KUCHAREK	1 łyżeczka
papryki słodkiej Prymat	1 łyżeczka
sol	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojoną w krążki cebulę zrumienić na tłuszczu i przełożyć do garnka. Mięso pokroić w cienkie paseczki, obsmażyć na tłuszczu i dodać do cebuli. Dodać przyprawę KUCHAREK, majeranek, wlać 2 szklanki wody i dusić na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Mąkę rozprowadzić w zimnej wodzie, wlać do mięsa, dodać paprykę i gotować 3 min. Doprawić solą i pieprzem. Jeśli sosu jest zbyt dużo, trzeba go odparować. Podawać z makaronem lub kaszą gryczaną.