

## Gulasz wołowy



### RENIA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	800 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>papryka czerwona</b>	0,5 szt
<b>seler</b>	kawałek
<b>pietruszka korzeń</b>	1 szt
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>olej</b>	--

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć, pokroić na kawałki.
- KROK 2 Nalać oleju do garnka, wrzucić mięso, dodać przyprawę do gulaszu. Dusić ok 1 - 1,5 h.
- KROK 3 Na pół godziny przed końcem duszenia, dodać obrane kawałki selera i pietruszki, pokrojoną paprykę i cebulę.
- KROK 4 Gdy warzywa zmiękną, wyjąć pietruszkę, seler i cebule. Zmiksować blenderem, dodać łyżkę mąki i z powrotem wrzucić do mięsa. Pogotować jeszcze chwilę, aż sos zgęstnieje.
- KROK 5 Gulasz najlepiej podawać z kaszą jęczmienną.