

Gulasz czosnkowy



AGNIESZKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	1 kg
sól	
mąka	
Czosnek suszony Prymat	
olej do smażenia	
cebula biała	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Po umyciu mięsa kroimy je w kostkę /taką większą/. Solimy mięso, obtaczamy kawałki w mące i podsmażamy na patelni na oleju. Potem posypujemy sporą ilością czosnku i oregano i dusimy w garnuszku na wolnym ogniu podlewając ciągle wodą aż kawałki będą mięciutkie.