

Gulasz z wołowiny



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miękkie mięso wołowe	60 dag
czosnek	2 ząbki
cytryna	1/4 szt
śmietana	8 łyżek
olej	3 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
sól	1 szczypta
rosół z kury Kucharek	3/4 szklanki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
wino czerwone wytrawne	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osączyć, pokroić w kostkę i obsmażyć na oleju. Cebulę obrać i pokroić w półplasterki. Czosnek obrać i zmiażdżyć. Cebulę zarumienić na oleju pozostałym po mięsie, oprószyć papryką, wlać bulion i wino. Dodać pozostałe składniki (oprócz śmietany) i dusić pod przykryciem na małym ogniu do momentu uzyskania miękkości mięsa. Dodać śmietanę, wymieszać, podgrzać i podawać z kaszą jęczmienna, ugotowaną na sypko oraz z surówką sezonową.