

Gulasz węgierski



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	1 kg
cebula	2 szt
papryka	2 szt
pomidory krojone z puszki	2 puszki
ziemniaki	5 szt
zacierki	100 g
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
przyprawa uniwersalna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W dużym garnku o grubym dnie szklimy cebule na oleju.
- KROK 2 Następnie dodajemy wołowinę pokrojoną w kostkę, doprawiamy przyprawami i chwilę przesmażamy. Następnie wołowinę zalewamy wodą i dusimy 40 minut, co jakiś czas mieszając.
- KROK 3 Po tym czasie do garnka wrzucamy pokrojoną w paski paprykę, ziemniaki pokrojone w cząstki i pomidory z puszki. W razie potrzeby dolewamy jeszcze wody tak, aby warzywa mogły się ugotować w sosie. Dusimy 20 minut, co jakiś czas mieszając.
- KROK 4 Na koniec do gulaszu wrzucamy zacierki i gotujemy jeszcze 10 minut. Dla ostrzejszego smaku możemy dodać odrobinę tabasco lub ostrą papryczkę chili.