

Gulasz wow



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Liść laurowy suszony Prymat 3 listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso kroimy w kostkę, opruszamy mąką, podsmazamy, ceulę kroimy w piórka i podsazamy, umyte warzywa trzemy na tarce. Gdy mięso zmięknie dodajemy warzywa, dusimy na małym ogniu, doprawiamy i gotowe