

Gulasz zimowy



JUSTYNA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	40 dag
cebule	4
zębki czosnku	2
marchew	5
pietruszka	5
ziemniaki	0.5 kg
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
sól, pieprz Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę umyć, podzielić na 6 dużych części i oprószyć solą. W rondlu zagotować litr wody, osolić ją, dodać liść laurowy i wrzucić mięso. Gotować na niewielkim ogniu około godziny. Cebulę oraz czosnek obrać i posiekać, przełożyć do rondla. Marchewkę, pietruszkę oraz ziemniaki obrać ze skóry i pokroić na plasterki. Warzywa dodać do gotującej się wołowiny i dusić jeszcze 45 minut. Kiedy mięso będzie miękkie, w sosie, który wytworzył się w czasie duszenia, rozpuścić koncentrat pomidorowy, całość obficie posypać pieprzem. Podawać z pieczywem razowym.