

Gulasz ziemniaczany



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
cebula	3 szt
por	1 szt
papryka zielona	1 szt
masło	3 łyżki
przecier pomidorowy	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
rosół z kostki	1,5 (warzywny)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, cebulę posiekać, paprykę pokroić w paseczki, por w plasterki. Rozgrzać tłuszcz na patelni, na gorący wrzucić cebulę, por i paprykę, smażyć ok. 3 minuty. Dodać paprykę w proszku, przecier pomidorowy i gotować ok 1 minuty. Dodać ziemniaki i rosół, gotować pod pokrywką ok 15-20 minut. Pod koniec dodać mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną zimną wodą, przyprawić do smaku solą i pieprzem.