

GULASZ WĘGIERSKI



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso gulaszowe wieprzowe 200 g

mąka

tłuszcz

sól

pieprz

koncentrat pomidorowy 2 łyżki

Papryka ostra mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso gulaszowe oprószyć mąką i obsmażyć na patelni.

Przełożyć mięso do rondla i podlać niewielką ilością wody.

Dodać przyprawy i dusić do miękkości.

Gdy mięso jest miękkie dodać koncentrat pomidorowy i paprykę w proszku, wymieszać, zagotować.