

Gulasz wołowy do ziemniaków



CZARRNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wołowina 30 dkg

pieczarki 20 dkg

cebula 1 szt

papryka czerwona 1 szt

sól i pieprz

ocet jabłkowy

Papryka słodka mielona Prymat

Papryka ostra mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kostkę, obsypujemy przyprawami, skrapiamy olejem i octem i odstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc. Następnie obsmażamy ze wszystkich stron, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, zalewamy wrzątkiem, dusimy około 30 minut. Pieczarki kroimy w ćwiartki, paprykę w kostkę i wrzucamy do mięsa. Dusimy jeszcze około godziny. W razie potrzeby dolewamy wody. Na koniec doprawiamy do smaku. Smacznego :)