

Sos warzywny z mięsem gulaszowym



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowego mięsa gulaszowego	70 dag
marchewki	2
papryka czerwona	1
papryki żółte	2
białe cebule	2
por	mały
kukurydzy	10 dag
pomidory malinowe	3
olej sezamowy	do smażenia
koncentratu pomidorowego	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokroić w piórka i zeszklić na oleju sezamowym. Paprykę umyć, pokroić w paski i dodać do cebuli. Następnie dodać obraną i startą na dużych oczkach tarki marchew, pomidory obrane ze skóry i pokrojone w ćwiartki oraz posiekany por. Podsmażać całość około 15 minut.

Mięso oczyścić, umyć i osuszyć. Pokrojone w kostkę wymieszać z solą, mielonym czarnym pieprzem i mieloną papryką. Odstawić na godzinę. Smażyć na rozgrzanym oleju do uzyskania miękkości.

Do garnka przełożyć mięso oraz warzywa. Dodać koncentrat pomidorowy. Dusić pod przykryciem około 10 minut. Smacznego:)