

Gulasz wołowy z winem



EWELKA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	50 dag
cebula	2 szt.
czosnek	2 ząbki
papryczka chili	
wino czerwone wytrawne	200 ml
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
ziele angielskie	3 ziarenka
Kminek mielony Prymat	szczypta
mąka ziemniaczna	2 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
boczek wędzony	15 surowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę umyć, osuszyć i pokroić w dość grubą kostkę. Boczek drobno pokroić, wrzucić razem z mięsem na głęboką rozgrzaną patelnię i podsmażyć, mieszając od czasu do czasu. W tym czasie cebulkę i czosnek drobno posiekać, wrzucić do mięsa i zeszklić. Dolać wino, zmieloną paprykę, papryczkę chili, kminek, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz. Gdy wino prawie całkowicie wyparuje posolić, wyciągnąć papryczkę, dolać szklankę wody i dusić na wolnym ogniu ok. 1 godz. Gdy mięso zmięknie, zagęścić sos mąką ziemniaczną rozpuszczoną w połowie szklanki wody.