TANIEGOTOWANIE.com

Paprykowy gulasz z wołowiny

Kuchnia: węgierska
Czas przygotowania: powyżej 90min.
Danie dla: 6 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- wołowina - 1,2 kg
- cebula - 2
- papryka - 3
- pasta - 300 g
- bulion - 600 ml
- mąka - 2 łyżki
- papryka - 3 łyżeczki
- papryka - 1/2 łyżeczki
- czosnek - 4
- kminek - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Naczynie żaroodporne okrągłe 4,6 Termisil Grill&Drop Przygotowanie: 20 minut Pieczenie: 100 minut o Wołowinę pokrój w kostkę 2x2 cm i włó do naczynia. o Do bulionu o temperaturze pokojowej dodaj mąkę i mocno roztrzep za pomocą trzepaczki. Następnie dodaj pastę pomidorową, papryki w proszku, rozgnieciony czosnek, kminek. o Całość wymieszaj i zalej nią mięso. o Duś w piekarniku, pod przykryciem, w temp. 200oC ok 100 minut. Co jakiś czas zamieszaj. o Cebulę pokrój w ćwiartki, paprykę w kostkę (1,5x 1,5cm) i dodaj razem z majerankiem na pół godziny przed końcem. Zmniejsz temperaturę do 170?C. Dopraw solą i pieprzem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!