

GULASZ PÓLSŁODKI



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18193**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- łopatką, 0,8 kg
- grzyby suszone
- cebula, 2
- maggi, 2 łyżki
- cukier, 2 łyżki
- ocet winny, 4 łyżki
- koncentrat pomidorowy, 3 łyżki
- woda, 7 łyżek
- olej
- przyprawa Prymat do karkówki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroic w grubszą kostkę, posypac przyprawą, odstawić na noc. Obsmażyć na oleju na złoto. Przełożyć do rondla.
- 2 Grzyby namoczyć, pokroic w paski. Nałożyć na mięso.
- 3 Cebulę pokroic w półplastry, zezłocić, dodać do mięsa.
- 4 Z reszty składników przygotować sos, zalać mięso i dusić do miękkości. Podawać z ryżem, ziemniakami i ulubioną surówką.

Twoje notatki do przepisu: