

Gulasz wołowy

Autor: **asia67**Przepisów: **433** Ocena: **6161**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- wołowina ok 80 dag (antrykot)
- cebula 1 szt
- czosnek 1 ząbek
- papryka czerwona kawałek
- smalec 1 łyżka
- mąka pszenna 1 łyżka
- sól, pieprz, sos sojowy

Sposób przygotowania:

1. mięso umyć, pokroić w kostkę, obsmażyć na rozgrzanym smalcu, dodać pokrojona w plastry cebulę i czosnek, chwilę dusić z mięsem, przełożyć do garnka, zalac gorącą wodą, dusić na małym ogniu, gdy mięso zmięknie posolic i wlać łyżkę sosu sojowego,
2. mąkę zrumienić na suchej patelni, rozprowadzić wodą, dodać do sosu gdy mięso będzie prawie miękkie, paprykę umyć, pokroić, dodać do sosu, doprawić solą i pieprzem, dusić jeszcze chwilę,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: