

Gulasz Wołowy

Autor: **malta14**Przepisów: **49** Ocena: **1718**

1-2 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- wołowiny na gulasz, 500 gr.
- duże cebule, 2 szt.
- łyżki mąki, 3
- bullionu wołowego, 500 ml.
- łyżka przecieru pomidorowego, 1
- ząbków czosnku, 6 szt.
- sos worcestershire (do smaku)
- olej
- Przyprawy: Sól / Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy na kawałki, doprawiamy solą i pieprzem, obtaczamy w mące i na bardzo gorącym oleju podsmażamy z każdej strony. Cebulkę kroimy w dużą kostkę a czosnek w plastry i osobno / smażymy /, podsmażone wrzucamy do garnka z mięsem, zalewamy wołowym bullionem i dusimy na małym ogniu około 2 godzin aż mięso będzie prawie miękkie. Pod koniec gotowania dodajemy przecier pomidorowy, sos worcestershire, doprawiamy pieprzem, solą i na małym ogniu jeszcze parę minut dusimy. Podajemy na przykład z ryżem lub makaronem.

Twoje notatki do przepisu: