

Inny gulasz



Autor: 12zeta

Przepisów: 5 Ocena: 103



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



fot. zeta12

12zeta | Smaker

Składniki:

- mięso (karkówka, łopatką), 1/2 kg
- cebula, 3 szt.
- grzyby suszone, garść
- ogórki konserwowe, 4 szt.
- papryka świeża lub konserwowa, 1 szt.
- pieprz
- sól
- papryka ostra sypana
- koncentrat pomidorowy, 1 łyżka
- ketchup, 1 łyżka
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroić w drobną kostkę (jak na gulasz), wrzucić na rozgrzany olej, dodać cebulkę pokrojoną w piórka. Zrumienić, podlać wodą, dodać wcześniej namoczone grzyby. Gotować na małym ogniu, dodać sól, pieprz, paprykę. Gdy mięso trochę zmięknie dodać starte ogórki na łyżce, ketchup i koncentrat. Doprawić przyprawami i dalej gotować na małym ogniu. Na koniec zagęścić trochę mąką. Sos jest pikantny, pyszny i ładnie (kolorystycznie) prezentuje się na talerzu. Podaje do tego ziemniaki lub ryż i oczywiście ogórki konserwowe.

Twoje notatki do przepisu: