

wolowy gulasz zapiekany z warzywami

Autor: **kaska333**Przepisów: **43** Ocena: **388**

1-2 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- wołowina, 70 dag
- olej, 2 łyżki
- cebula, 2 szt
- czosnek, 1 ząbek
- mąka, 4 łyżki
- rosół wołowy może być z kostki, 5 szklanek
- przecier pomidorowy, 2 łyżki
- marchew, 2 szt
- seler, 1 lodyga
- ziemniaki, 3 szt
- kalarepa, 1/2 szt
- tymianek, bazylija, liść laurowy, szczypta
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 mięso pokroić w spore kawałki, obsmażyć, dodać cebulę i czosnek, wstawić do piekarnika na godzinę, do gorącego mięsa dodać podsmażoną mąkę, rozmieszać, wlać rosół, wsypać przyprawy i chwilę gotować
- 2 następnie dodać przecier i wstawić potrawę do piekarnika, pokrojone warzywa wstawić do gulaszu, zapiekać 45 minut posypać siekaną pietruszką

Twoje notatki do przepisu: