



Ekspresowy gulasz wołowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szybki, prosty i wyśmienity w smaku gulasz wołowy. Idealnie smakuje w połączeniu z kaszą gryczaną lub ryżem. Z ogórkiem kiszonym stanowi wręcz nierozdzielalną całość!

Przygotowanie

Krok 1

Mięso kroimy w niewielką kostkę, oprószamy mąką i podsmażamy na patelni, aż lekko się zarumieni. W tym czasie kroimy w kostkę cebulę i dodajemy do mięsa. Razem dusimy, aż cebula lekko się zeszkli. Dodajemy wodę i liście laurowe i dusimy wszystko na niewielkim ogniu, aż mięso będzie miękkie (mieszymy od czasu do czasu, aby całość się nie przypaliła).

Krok 2

Kroimy paprykę w kostkę, rozcieramy czosnek i dodajemy do gulaszu razem z przyprawami i przecierem pomidorowym. Całość dusimy jeszcze ok. 30 minut.

Krok 3

Podajemy z kaszą gryczaną lub ryżem i ogórkiem kiszonym.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 500 g łopatki wołowej
- 3 cebule
- 1 czerwona papryka
- ½ żółtej papryki
- ½ łyżeczki ostrej papryki
- ½ łyżeczki słodkiej papryki,
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 szklanka wody
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki oleju
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 2 liście laurowe