

Gulasz z papryką

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonale rozgrzewa

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- wołowina - 50 dag
- olej - 2 łyżka(i)
- mąka - 2 łyżka(i)
- kostka rosołu wołowego -
- przecier pomidorowy - 1 łyżka(i)
- papryka - 1 szt.
- papryka w proszku - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, obsmażyć obtoczone w mące mięso, przełożyć do garnka. Paprykę i pomidory pokroić. Cebulę posiekać. Warzywa dodać do mięsa, zalać przygotowanym rosołem i dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż mięso stanie się miękkie. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. Podawać z ryżem, kaszą lub makaronem.

Jak podawać?

z ryżem, kaszą lub makaronem