

Gulasz



Autor: **szynszylka**
Przepisów: 52 Ocena: 1688



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- karkówka wołowa, 1 kg
- cebula, 3 szt
- czosnek, 2 ząbki
- fasola czerwona, 1 puszka
- pieczarki, 30 dkg
- sól
- pieprz
- mąka pszenna, 1 łyżka
- kasza gryczana, 2 woreczki
- ser edamski wędzony, 15 dkg
- bulion wołowy, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 na patelni zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę, pieczarki pokrojone w plasterki i poszatkowany czosnek
- 2 na patelni podsmażyć pokrojoną w kostkę karkówkę
- 3 podsmażoną karkówkę przełożyć do głębokiego garnka, dodać cebulę z pieczarkami i czosnkiem, czerwoną fasolę odsączoną z zalewy a wszystko zalać szklanką bulionu
- 4 doprawić całość solą i pieprzem i dusić na małym ogniu ok godzinę - aż mięso stanie się kruche
- 5 pod koniec gotowania dodać łyżkę mąki dla zagęszczenia sosu i gotować jeszcze kilka minut
- 6 w międzyczasie przygotować 2 torebki kaszy gryczanej według przepisu z opakowania
- 7 na talerzu wyłożyć kaszę gryczaną, na środku we wgłębienie w kaszy nałożyć gulasz i wszystko posypać startym serem wędzonym
- 8 całość wkładamy do rozgrzanego piekarnika na kilka minut z włączoną górną grzałką żeby ser się rozpuścił (można wstawić do mikrofalówki z funkcją grill na 3 minuty)
- 9 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: