

Gulasz wołowy po czesku



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **845** Ocena: **17347**

1-2 os. 30 min łatwe tanie

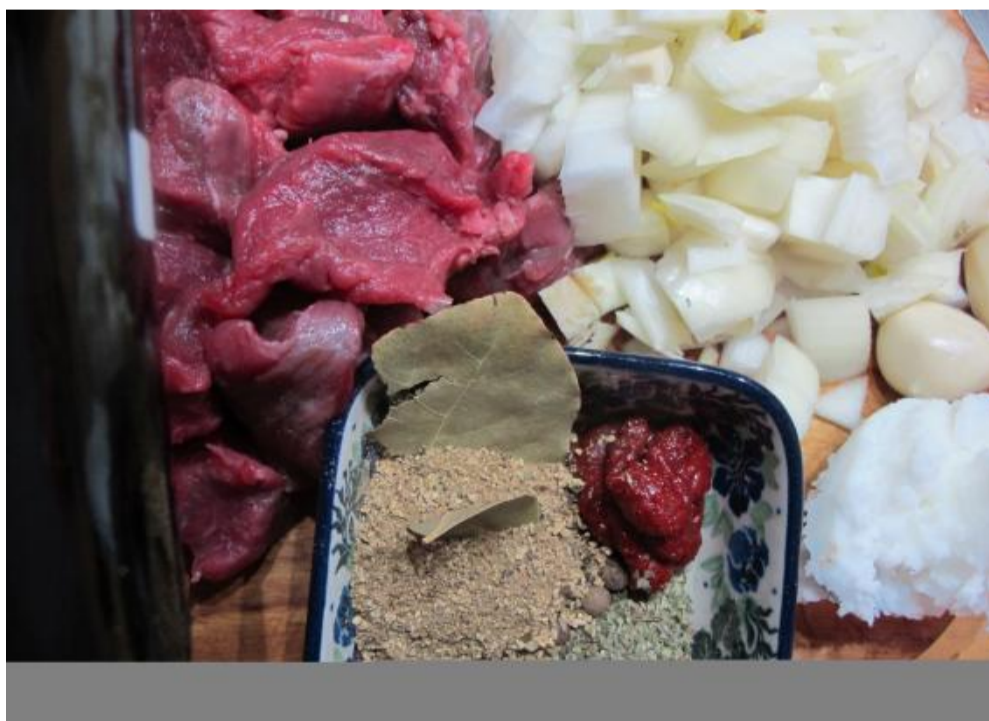


Składniki:

- Wołowina- pieczeniowe lub pręga 0,5 kg
- Cebula
- Czosnek 2- 3 ząbki
- Wino czerwone wytrawne 1,5 szkl
- Smalec lub olej roślinny do smażenia
- pasta paprykowa ostra/ chili, papryka słodka, koncentrat pomidorowy
- Ziele angielskie/ liść laurowy po 3 szt
- Majeranek 1 łyżka, kumin/ kmin 0,5 łyżeczki, sól
- grzyby suszone- proszek 2 łyżki
- mąka pszenna Typ 500 2 łyżki
- do podania: knedlik/ bułki na parze, chili, cebula

Sposób przygotowania:

- 1 Obsmażyłam mięso na smalcu na rumiano na dużym ogniu.



- 2 Gdy już było prawie dobre dodałam pokrojoną z grubsza cebulę. A gdy ona zaczęła się złocić dodałam zgniecione i posiekane czosnki i przyprawy. Chwile obsmażyłam i zalałam winem. Jeśli nie przykrywa mięsa to można podlać jeszcze wodą. Zmniejszyłam ogień do minimum i przykryłam.

Teraz można iść obejrzeć Potop albo Doktora Żywago.



- 3 Po trzech godzinach lekko przepaliłam mąkę na suchej patelni. teraz też można zdjąć łyżką nadmiar tłuszczu ze smażenia. Gotowałam gulasz dzień wcześniej i zdjęłam połowę stężałego tłuszczu. Schłodzoną mąkę rozrobiłam z wodą i dodałam do gulaszu. Tradycyjnie podaje się z knedlikiem, chili z marynaty i krążkami świeżej cebuli.



- 4 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: