

Gulasz wołowy z warzywami



Autor: **SmaczneBodomowe**
Przepisów: 171 Ocena: 2494



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 gramów mięsa wołowego
- 2 duże pieczarki
- 1 duża papryka
- 1 cukinia
- 1 puszka pomidorów
- 1 cebula
- 2 łyżeczki przecieru pomidorowego
- Sól, pieprz, suszona papryka do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 • Mięso podsmażamy w garnku przez kilka minut z dodatkiem niewielkiej ilości oleju
 - Cebulę, paprykę, cukinię, pieczarki kroimy w kostkę
 - Do garnka z mięsem dodajmy cebulę, zalewamy pomidorami w puszcze i gotujemy przez kolejne 30 min
 - Następnie dodajemy paprykę oraz pieczarki które gotujemy razem przez godzinę na niewielkim ogniu
 - Na końcu dodajemy cukinię oraz przecier pomidorowy i gotujemy jeszcze 30 minut
 - Całość doprawiamy solą, pieprzem i słodką czerwoną papryką
 - Gulasz najlepiej podawać ze świeżym pieczywem



Twoje notatki do przepisu: