

Gulasz wołowy z warzywami.

Warzywny gulasz wołowy



Autor: **Anika1**

Przepisów: **112** Ocena: **2792**



3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1,2 kg wołowiny gulaszowej
- 1 czerwona papryka
- 1/2 żółtej papryki
- 300 g pieczarek
- 1 duża marchewka
- 1 mała pietruszka
- kawałek selera
- 2 średnie kiszane ogórki
- olej do smażenia mięsa
- sól, pieprz
- 3 ziela angielskie
- 2 liście laurowe
- 2 pełne łyżki gęstego przecieru pomidorowego
- 1/2 łyżeczki słodkiej mielonej papryki
- 1/3 łyżeczki ostrej mielonej papryki
- ok 3 łyżki mąki pszennej + 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy, osuszamy i kroimy w dość drobną kostkę

Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy na nim oprószone solą mięso

W garnku zagotowujemy wodę z zieleń angielskim i liśćmi laurowymi

Gdy mięso jest już zarumienione przekładamy go do garnka z wodą i gotujemy ok 1 godziny

- 2 W tym czasie przygotowujemy warzywa: pieczarki obieramy i kroimy; papryki kroimy w kostkę

Marchewkę, pietruszkę i seler obieramy i kroimy w półplasterki i kosteczkę

Ogórki kroimy w drobną kostkę

Po ok 1 godzinie gotowania do mięsa dodajemy marchewkę, pietruszkę i seler i gotujemy kolejne 20 minut

Po tym czasie do gulaszu dorzucamy pieczarki i paprykę i znów gotujemy ok 20 minut

Następnie dodajemy ogórki i chwilę gotujemy



- 3 Gulasz doprawiamy solą, pieprzem, mieloną papryką i przecierem pomidorowym, a następnie zagęszczamy: do pojemnika z zimną wodą (niepełna szklanka) dodajemy oba rodzaje mąki i dokładnie roztrzepujemy trzepaczką, aby nie było grudek

Powoli wlewamy do gulaszu czekając, aż się zagotuje. Jeśli nadal jest za rzadki dolewamy pozostałą mąkę z wodą. Chwilę wszystko razem gotujemy

Gulasz smakuje doskonale z ziemniakami, kaszą lub makaronem, ale bardzo smaczny jest też z grzankami z bagietki zapieczonymi z serem żółtym



Twoje notatki do przepisu: