

Gulasz z mięsa mielonego



Autor: **malmoz**
Przepisów: 2 Ocena: 22



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Mięso mielone 40 dag
- Marchew 1 szt.
- Papryka czerwona 1 szt.
- pomidory z puszki
- Czosnek
- Cebula
- Kostka rosółowa 1/2 szt
- Sól
- papryka słodka w proszku 1/2 łyżeczki
- papryka ostra w proszku 1/2 łyżeczki
- Majeranek

Sposób przygotowania:

1. 1. Podsmażamy mięso mielone.



2. 2. Dodajemy czosnek oraz cebulę i paprykę pokrojoną w kostkę, podsmażamy jeszcze chwilę.
3. 3. Dodajemy pomidory z puszki, pokrojoną w półplasterki marchewkę, dolewamy pół szklanki wody oraz kostkę rosółową i dusimy aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Przyprawiamy do smaku.

Twoje notatki do przepisu: