

Klasyczny gulasz wołowy

Autor: **Fram**Przepisów: **119** Ocena: **2312**

3-4 os. > 60 min



łatwe przystępne



Składniki:

- wołowina na gulasz - 1 kg
- cebula - 6 szt.
- czerwone wino - pół szklanki
- pomidory krojone w puszcze - 1 szt. (400 g)
- olej - 4 łyżki
- słodka papryka - 2 łyżki
- ostra papryka - 1 łyżeczka
- sól - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Wołowinę (polecam udźca) kroimy w niezbyt dużą kostkę. Cebulę siekamy w miarę drobno.
- 2 W garnku (wybieramy taki z grubym dnem) rozgrzewamy olej i na gorący wrzucamy wołowinę, przysmażamy, aż się ładnie zrumieni, dorzucamy cebulę i smażymy aż się zeszkli.
- 3 Teraz do garnka dodajemy: sól, paprykę (ostrą i słodką) i chwilę jeszcze smażymy. Polecam do tego dania użyć słodkiej papryki w wersji wędzonej - bardzo ładnie się komponuje.
- 4 Całość zalewamy pomidorami, winem oraz połową szklanki gorącej wody. Zmniejszamy ogień na minimum, przykrywamy i dusimy 1,5 - 2 godziny, aż wołowina pięknie nam zmięknie. Na końcu solimy jeszcze, o ile to konieczne. No i gotowe. Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: