
Gulasz wołowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5753 razy.

50 dag wołowiny bez kości,

tłuszcz,

15 dag cebuli,

2 dag mąki,

2 dag ketchupu,

sól, pieprz,

ziele angielskie,

liść laurowy

Mięso umyć , wyżyłować , pokroić w dość grubą kostkę, posypać przyprawami i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z obraną, opłukaną i pokrojoną w kostkę cebulą, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać przyprawy oraz pozostałą mąkę wymieszaną z małą ilością zimnej wody a także ketchup, doprawić . Podawać z ziemniakami, makaronem, kaszą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>