
GULASZ z wołowiny (przepis prosto z TURCJI)

Dodano: 2004-07-29 10:25:39

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5368 razy.

na ok 6 osób
40 dkg miesa wolowego
1 duza cebula
oliwa (zwykla)
pomidor
papryka zielona (dluga waska peperoni lub normalna)
2 baklazi
2 kabaczki
pieprz
sol
jazyanka

Do dosyc glębokiego garnka wlać ok. 4 , 5 łyżek oliwy do niej wrzucic 1 duzego pomidora bez skórki pokrojonego w drobne kawalki, w momencie kiesy pomidor zacznie sie rozttapiać a oliwa nabierze czerwonego koloru dodac pokrojona w kostkę dużą cebulę. smazyc ok 3 minut następnie dodac 2 łyżki koncentratu pomidorowego i mieszac ok 1 minutę.dolac ok 1 szklane wody, wrzucic pokrojona w kostke (ok. 1,5 cm) wołowinę, podsmazyć ok 4 minuty, dodac pokrojonego w kostke dosc gruba(ok 2-3 cm) baklazi i kabaczek oraz paprykę, zalać wodą prawie tak by przykrylo wszystko, dodac przyzprawe KUCHAREK lub jażynkę, pieprz, sól, papryke..przykryc..gotowac ok. 1 godziny..Woda wyparuyje, warzywa zmienia i stwora wspanialy sos. Podawac z jasnym pieczywem... POLECAM !!!!! niezapomniany smak !!

Nadesłal: paulina <paulina.bazaar2@interia.pl>