
gulasz z bobem i mięsem mielonym

Dodano: 2004-10-07 22:56:57

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2740 razy.

4cebule,1kg pieczarek,4pomidory,2listki laurowe,2łyżki koncentratu pomidorowego,2łyżki mąki,30dag bobu,0,5 kg miesa mielonego,natka,sól,pieprz

Cebule obrać ,pokroić na cząstki.Oczyścić pieczarki,pokroić na połówki,umyć pomidory osuszyć ,pokroić na ć wiartki.W garnku rozgrzać olej,wrzucić cebulę i pieczarki,mocno obsmażyć ,przyprawić solą i pieprzem,dodać listki laurowe,dołożyć koncentrat,wymieszać i lekko zasmażyć .Oprószyć mąką stale mieszając dolać powoli cienkim strumieniem ok 1 l. wody.Następnie do sosu dodać przygotowane pomidory oraz opłukany bób.Przykryć i gotować na małym ogniu.Na małej patelce podsmażyć mięso mielone i również dodać je do sosu.Gotować jeszcze ok 15-20min.Na koniec gulasz przyprawić do smaku oraz posypać natką.Dobrym dodatkiem do gulaszu są kopytka, kluski śląskie a nawet placki ziemniaczane.Dla mnie pycha.Smacznego.

Nadesłał: jakaś gazeta kobieca <agawoldanska@kalisz.mm.pl>