
gulasz zbojnicki

Dodano: 2008-10-08 16:45:02

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2514 razy.

50dag wołowiny,20dag pieczarek,10dag suszonych grzybow,1 cebula,4 łyżki oleju z oliwek,2 łyżki koncentratu pomidorowego,1,25l rosolu wołowego,1 papryczka chili,30dag porow,40 dag ziemniakow,słoiczek marynowanej dyni,4 łyżki maki(na 3-4 porcje)

mieso kroic w kostke,pieczarki na polowki lub cwiartki.namoczyc suszone grzyby(co najmniej na godzinie).posiekac cebule drobno.obsmazyc mieso mocno na oleju,wyjac mieso,na tym samym tluszczu zeszklic cebulke,dodac pieczarki,ponownie dodac mieso,dodac koncentrat,wymieszaj i zasmaz mieszajac.przyprawic na ostro sola i pieprzem,podlac rosolem.dodac osaczone suszone grzyby,przykryc i dusic na malym ogniu ok. 90 min.chili oczyszcic i pokroic,z pokrojonymi ziemniakami i pomidorami dodac do miesa po ok. 70 min. gotowania.osaczona dynie dodac na 5 min. przed koncem gotowania.make rozmieszac z 4 łyżkami zalewy z dyni,zagescic gulasz.smacznego!

Nadesłał: pati <patigreco@wp.pl>

ten gulasz jest swietny

dzieki i pozdrawiam

Nadesłał(a): 2008-12-30 19:12:01

mniam super dzięki za ten przepis

Polecam wszystkim

Nadesłał(a):misiutom <tomi.mysl@wp.pl> 2012-02-11 21:02:18