

Gulasz Bogracz (bogrács gulyás)

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobry

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mięso wołowe - 3 kg
- margaryna - 25 dag
- czosnek - 1 główka
- kminek -
- groszek konserwowy - 1 puszka(i)
- marchew - 6 dużych szt.
- pietruszka - 6 szt.
- seler -
- por - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- kostki rosółowe - 4 szt.
- papryka mielona -
- papryka surowa - 2 szt.
- koncentrat pomidorowy -
- pieczarki - 30 dag

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić drobno, obsypać solą, papryką mieloną i dusić. Potem dodać wszystkie jarzyny i przyprawy i dusić około 0,5 godziny. Dodajemy następnie pastę pomidorową i dusimy aż mięso będzie miękkie, dorzucamy groszek konserwowy, łyżkę mąki ziemniaczanej, sól, pieprz, cukier.