

Gulasz cielęcy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Gulasz cielęcy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 kg cielęciny -
- 1 łyżka smalcu -
- 1 cebula -
- 1 grzybek -
- trochę mąki, sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

1. Cielęcinę pokrojoną w kostkę obtoczyć w mące i obsmażyć na rumiany kolor.

Cebulę podsmażyć, pokroić grzybek, dodać mięsa. Podlać wodą i dusić mięso do miękkości, można dodać śmietany.

