



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Gulasz

Baza do innych gulaszy

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- maggi, 0.5 łyżecz.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- mielona papryka, 1 szczypta
- mąka , 3 g
- cebula, 30 g
- tłuszcz, 15 g
- mięso, 100 g

Sposób przygotowania:

Mięso oczyścić, pokroić w kostkę i posolić. W rondlu rozgrzać tłuszcz, włożyć mięso, oprószyć je mąką i obsmażyć na średnim ogniu. Cebulę pokroić w plastry lub kostkę, dodać do mięsa. Następnie wlać 1/4 szklanki wody i dusić pod przykryciem miękkości. Pod koniec duszenia dodać przyprawę.

