Gulasz z wołowiny i kapusty włoskiej

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

50 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- wołowina - 40 dag
- kapusta włoska - 1/4 szt.
- mąka do panierki - trochę
- cebula czerwona - 1 szt.
- cebula biała - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- pieczarki - 10 dag
- marchew - 2 szt.
- liść laurowy - do smaku
- ziele angielskie - do smaku
- bulion - 3/4 litr
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wołowinę pokroić w kostkę obtoczyć w mące. Mięso podsmażyć, przełożyć do garnka.

KROK 2: Marchew obrać, zetrzeć na tarce dodać do mięsa. Dodać liść i ziele. Zalać bulionem i gotować około 40 minut.

KROK 3: Kapustę poszatkować. Cebulę obrać i pokroić w talarki, paprykę w kostkę, pieczarki również. Podsmażyć pieczarki na patelni. Do pieczarek dodać cebulę i zeszklić. Następnie przełożyć do gulaszu. Chwile gotować razem. Dodać paprykę i gotować jeszcze 10 minut. Na koniec dodać kapustę, wymieszać, gotować wszystko do miękkości kapusty. Doprawić do smaku.

KROK 4: Przełożyć do talerzy.