

# Gulasz

## Gulasz - składniki:

- wołowina gulaszowa - 250 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Fix Gulasz Knorr - 1 sztuka
- mielona ostra papryka - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- żółta papryka - 1 sztuka

## Gulasz - sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć mięso, pokroić w kostkę i podsmażyć na gorącym tłuszczu.
2. Posiekać cebulę i czosnek, dodać do mięsa, ponownie podsmażyć.
3. Paprykę pokroić w kostkę i dodać do całości wraz z mieloną papryką. Następnie duś przez ok. 5 minut.
4. Zalej mięso jednym litrem wody, dodaj Fix Gulasz Knorr, rozmieszaj i zagotuj. Gulasz gotuj pod przykryciem ok. 1 godziny, mieszając od czasu do czasu. Podawaj danie z ryżem.

