



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Gulasz wołowy duszony z warzywami



Gulasz wołowy duszony z warzywami

★★★★★ (10)



Wartości odżywcze

304 kcal / 1 porcję (519 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 58.52 kcal 2.93%	Białko 6.02 g 12.04%	Węglowod. 6.10 g 2.26%	Tłuszcze 1.71 g 2.44%	Błonnik 1.21 g 4.84%	GDA 2.93 %
--	-----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

Składniki

- Wołowina, pieczeń - 500g
- Papryka czerwona - 80g (4 sztuki)
- Cebula - 100g (1 ¼ sztuki)
- Marchew - 50g
- Przepier pomidorowy - 60g (¼ szklanki)
- Wywar warzywny - 240g (szklanka)
- Olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego - 10g (łyżka stołowa)
- Ziemniaki - 300g (4 sztuki)
- Pietruszka, korzeń - 1.6g
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)
- Papryka słodka mielona - 6g (2 łyżeczki)
- Liść laurowy - 1.5g (3 sztuki)
- Ziele angielskie - 3g (1 ½ sztuki)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na dużej patelni na łyżeczce oliwy, dodaj startą na tarce z grubymi oczkami marchewkę i smaż chwilę.

KROK 2: Dodaj pokrojoną w małą kostkę wołowinę oraz drobno pokrojone papryki. Zalej wszystko bulionem i dodaj listki laurowe oraz ziela angielskie. Duś, dolewając wody w razie potrzeby przez około 2 godziny (aż mięso zmięknie, a z papryk powstanie sos).

KROK 3: Po upływie tego czasu dodaj przecier pomidorowy i dopraw do smaku solą, pieprzem i papryką w proszku.

*Gulasz wołowy najlepiej smakuje z ugotowanym w mundurku ziemniakiem lub kaszą gryczaną.

Smacznego!

