

Eintopf - niemiecki gulasz

4 porcje 30 minut

Składniki

- "50 g masła
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 200 g wołowiny, pokrojonej w kostkę
- 50 g mąki
- 1,5 l wody
- 200 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 200 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 100 g groszku
- 300 g kiełbasy, pokrojonej w plastry
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu"

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Włóż 200 g kawałków wołowiny. Zamknij pokrywę kielicha.
2. Posiekaj.
3. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha, a następnie dodaj 100 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Posiekaj.
5. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha, a następnie dodaj 50 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

6 Wymieszaj.

7 Dodaj 50 g mąki. Zamknij pokrywę kielicha.

8 Wymieszaj.

9 Dodaj 1,5 l wody, 200 g ziemniaków i 200 g marchewki. Zamknij pokrywę kielicha.

10 Duś.

11 Dodaj 100 g groszku, 300 g plastrów niemieckiej kiełbasy, 1 łyżeczkę soli i 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

12 Duś.

13 Gotowe do podania! Smacznego!