



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 maki
- 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.



Wymieszaj.



Dodaj 50 g mąki. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



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



Duś.



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



Duś.



Gotowe do podania! Smacznego!
