

Gulasz po jamajsku

4 porcje 1 godzina

Składniki

- 800 g mięsa wołowego, pokrojonego w kostkę
- 50 g fasoli z puszki
- 50 g czarnej fasoli z puszki
- 30 g cebuli, pokrojonej
- 10 g ząbków czosnku
- 30 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 30 g selera, pokrojonego w kostkę
- 25 ml oleju roślinnego
- 20 g koncentratu pomidorowego
- 1000 ml wywaru wołowego
- 5 g liści tymianku
- 15 g cukru brązowego
- 20 ml sosu worcestershire
- 4 g soli
- 4 g czosnku granulowanego
- 4 g pieprzu

Przygotowanie

1 Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.