



Gulasz wołowo-ziemniaczany

 4 porcje

 1 godzina 30 minut

Składniki

- 1 brązowa cebula, obrana i posiekana
- 1 ząbek czosnku, obrany i posiekany
- 1 marchew, obrana i pokrojona
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka tymianku
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 50 ml czerwonego wina
- 500 g wołowiny (karczek lub biodrówka), pokrojonej w kostkę
- 1 duży ziemniak, obrany i pokrojony w kostkę
- sól

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść wszystkie składniki do kielicha do gotowania.

3

Ugotuj.

4

Duś.

5

Gotowe do podania! Smacznego!