



Gulasz wołowy

4 porcje

2 godziny 20 minut

Składniki

- 1 duża brązowa cebula, obrana i pokrojona na ćwiartki
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 20 ml oliwy z oliwek
- 20 g masła
- 500 g wołowiny na sos, oczyszczonej i pokrojonej w kostkę o boku 3 cm
- 200 g pieczarek, pokrojonych w ćwiartki
- 2 czerwone papryki, obrane i pokrojone w plasterki
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 2 liście laurowe
- 200 ml bulionu wołowego
- 400 g puszka pomidorów pokrojonych w kostkę
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- Dodatkowa kwaśna śmietana i trochę posiekanej natki pietruszki do podania

Przygotowanie