

Gulasz z wołowiną

2 porcje 2 godziny

Składniki

- 600 g wołowiny, pokrojonej w kostkę
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 100 g selera, pokrojonego w kostkę
- 30 g oleju roślinnego
- 100 ml wina czerwonego
- 1/2 łyżeczki tymianku
- 400 g pomidorów w puszce, pokrojonych
- 300 ml wywaru wołowego
- 150 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 150 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę
- 100 g groszku

Przygotowanie

1. W misce umieść 600 g wołowiny, 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania na 10 minut.
2. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.
3. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.
4. Umieść 100 g cebuli, 2 ząbki czosnku, 100 g selera oraz 30 g oleju. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Posiekaj.

6 Smaż saute.

7 Dodaj zamarynowaną wołowinę. Zamknij pokrywę kielicha.

8 Smaż saute.

9 Dodaj 100 ml czerwonego wina, 1/2 łyżeczki tymianku oraz 400 g pomidorów w puszce. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

10 Smaż saute.

11 Dodaj 300 ml wywaru. Zamknij pokrywę kielicha.

12 Duś.

13 Dodaj 150 g marchewki, 150 g ziemniaków oraz 100 g groszku. Zamknij pokrywę kielicha.

14 Duś.

15 Gotowe do podania. Smacznego!