



Wolnogotowany gulasz wołowy

🍴 4 porcje ⌚ 2 godziny

Składniki

- 800 g mostka wołowego
- 100 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 100 g selera, pokrojonego w kostkę
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 100 ml białego wina
- 50 ml oleju roślinnego
- 50 g koncentratu pomidorowego
- 900 ml wody
- 2 łyżeczki przyprawy Cajun
- 1 anyż gwiazdkowy
- 1 liść laurowy
- 1 1/2 łyżeczki soli

Przygotowanie

- 1** Zamocuj ostrze wielofunkcyjne lub mieszadło sauté w kielichu do gotowania.
- 2** Umieść 50 ml oleju, 100 g marchewki, 100 g selera i 100 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.
- 3** Smaż sauté.
- 4** Dodaj 800 g mostka wołowego, 100 ml wina białego, 50 g koncentratu pomidorowego oraz 900 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.
- 5** Ugotuj.

6

Zbierz szumowiny. Dodaj 2 łyżeczki przyprawy Cajun, 1 anyż i 1 liść laurowy. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Duś.

8

Dodaj 1 1/2 łyżeczki soli. Całość wymieszaj szpatułką. Smacznego!