

# Prawdziwy gulasz węgierski



Trudność:

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 1g 40min

Całkowity czas: 2g 0min , Porcja: 4

**1648** Kalorii , **32 g** Cukrów , **104 g** Tłuszczy , **112 g** Białek

**Autor:** Redaktor naczelny

**Link:** <https://srecepty.pl/prawdziwy-gulasz-wegierski>

## Przygotowanie

Umyte mięso ususz papierowym ręcznikiem i pokrój na mniejsze kawałki. Dodaj sól i pieprz. Obrane cebule nakrój na plasterki i ziemniaki na kosteczki. Rozgrzej olej i usmaż na nim cebule, aż się zeszkli. Dodaj mięso i ponownie smaź. Stopniowo dodawaj paprykę, kminek, chilli, pokrojone w kostkę ziemniaki i przecier pomidorowy. Wszystko dokładnie wymieszaj i zalej bulionem wołowym. Następnie powoli gotuj około 1h30.



### Porady dotyczące przepisu

Gulasz podajemy z gotowanymi ziemniakami lub makaronem. Najlepiej smakuje z dobrze schłodzonym piwem, które złagodzi ostry smak chilli.

## Składniki



- ✓ 800 g wołowiny
- ✓ sól
- ✓ świeżo zmielony pieprz
- ✓ 800 g cebuli
- ✓ 1 duży ziemniak
- ✓ 4 łyżki oleju
- ✓ 1 łyżki słodkiej papryki
- ✓ 1 łyżki ostrej papryki
- ✓ 1/2 łyżeczki kminku
- ✓ kawałek suszonego chilli
- ✓ 1/2 l bulion wołowy
- ✓ 1 przecier pomidorowy

## Kategorie

Mięso