




Gulasz wołowo - grzybowy

Apetyczny i sycący gulasz przygotujesz łatwo i bez wysiłku. Idealny posiłek dla całej rodziny.

 Czas na High: 6-7 godz.

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 8-9 godz.

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- W sezonie, 250 g różnego rodzaju grzybów w plasterkach, poza sezonem 25 g suszonych grzybów nasączonych wodą
- 500-600 g pokrojonej w kostkę wołowiny
- 3 garście mąki, doprawione solą i pieprzem
- 1 łyżka papryki
- 1 cebula, w plasterkach
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 marchewki, pokrojone
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 liście laurowe
- ¼ łyżeczki ziela angielskiego
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 1 świeży rozmaryn
- 300 ml bulionu wołowego
- Sól i pieprz



Wykonanie:

Umieść mąkę i paprykę w misce i dobrze wymieszaj. Kostki wołowiny obtocz w mące.

Rozgrzej średniej wielkości patelnię, dodaj 1 łyżkę oleju i równomiernie zrumień wołowinę.

Umieść wołowinę w naczyniu Crock-Pot.

Na rozgrzaną patelnię dodaj kolejną łyżkę oleju. Dodaj cebulę, marchew i czosnek i smaż przez kolejne kilka minut, aż zmiękną i się zrumienią.

Dodaj do naczynia Crock-Pot.

Dodaj pozostałe składniki do naczynia i dobrze wymieszaj.

Przykryj i gotuj na poziomie LOW przez 8-9 godzin lub na HIGH przez 6-7 godzin.

Serwuj posypany natką pietruszki.