



przepisy.pl

Jednogarnkowe danie z wołowiną

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina - 600 gramów
- sól
- ostra papryka mielona
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- smalec - 4 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- groszek konserwowy - 1 opakowanie
- marchew - 2 sztuki
- ziemniaki - 4 sztuki
- pieprz

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Obrane cebule grubo posiekaj.
2. Mięso pokrój w kostkę i oprósz mąką.
3. Obrane ziemniaki i marchew pokrój kawałki.
4. Na rozgrzanym smalcu podsmaż wołowinę, dodaj cebulę i podlej wodą. Zagotuj, zmniejsz płomień i duś około 1 godziny.
5. W połowie czasu gotowania dodaj marchewkę i ziemniaki.
6. Na sam koniec dodaj koncentrat i osączony groszek. Przypraw do smaku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl