

Gulasz z fasolą

Przepis dodany przez użytkownika mniami

danie jednogarnkowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- karkówka - 75 dag
- obrane pomidory - 1 puszka(i)
- biała fasola z włoszczyzną - 1 puszka(i)
- cebula - 2 średnie szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- suszony majeranek - 1 łyżka(i)
- pieprz i sól - do smaku
- por - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyć i pokroić w kostkę. Cebule obrać i pokroić na cząstki. Olej rozgrzać w garnku i przesmażyć na nim porcjami mięso i cebulę. Pomidory rozdrobnić i dodać z sokiem do mięsa. Fasolę wylać na sitko i przepłukać wodą i osączyć, potem dodać do gulaszu i doprawić wszystko solą i pieprzem. Gulasz dusić pod przykryciem około 45 minut. Por oczyścić i pokroić na kawałki. Dodać około 15 minut przed końcem gotowania. Jeszcze raz doprawić. Gulasz powinien być pikantny ale niezbyt ostry.

