

Gulasz z fasolką szparagową

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

smaczny i pożywny

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- zielona fasolka szparagowa - 1 kg
- wołowina - 50 dag
- pomidory - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Fasolkę przekroić na połówki. W rondlu rozgrzać masło, włożyć mięso i posiekaną cebulę. Smażyć tak długo, aż odparuje wywar. Dodać pokrojone pomidory i dusić ok 5 minut. Dodać fasolkę, posolić i wlać półtorej filiżanki wody. Dusić aż mięso będzie miękkie.

Jak podawać?

na gorąco

