

Gulasz piwny z wołowiną i ziemniakami

Klasyczny, sycący, idealny na chłodne dni

 Czas na High: 4,5H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 8H

 Czas przygotowania: 25

Składniki

- 600 g wołowiny na gulasz
- 3 ziemniaki, pokrojone w kostkę
- 2 marchewki, pokrojone w plasterki
- 1 cebula, posiekana
- 3 ząbki czosnku, przeciśnięte przez prasę
- 500 ml ciemnego piwa np. stout
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka tymianku i liścia laurowego
- 1 łyżka mąki pszennej
- Sól, pieprz
- Masło do podsmażenia



Wykonanie:

Mięso oprószyć solą, pieprzem i mąką, następnie obsmażyć na maśle.
Przełożyć do wolnowaru, dodać warzywa, piwo i przyprawy.
Gotować na LOW przez 8 godzin lub na HIGH przez 4,5 godziny.
Podawać z chrupiącym pieczywem.