



Гуляш по-венгерски



Ингредиенты

◦ Огурцы маринованные	1/2 банки (300г)
◦ Томатное пюре	2 ст. л.
◦ Перец	по вкусу
◦ Зелень	для подачи
◦ Лук репчатый	2 шт.
◦ Бульон мясной	1 1/2 стакана
◦ Лавровый лист	1 шт.
◦ Масло оливковое	1 ст. л.
◦ Говядина (мякоть)	300 г
◦ Паприка сладкая молотая	1 ст. л.
◦ Перец красный болгарский	1 шт.
◦ Соль	по вкусу
◦ Мука	1 ст. л.

Способ приготовления:



50 мин



4 порции



350 ккал

1. Говядину нарежьте кубиками, приправьте солью и перцем.

2. Лук нарежьте кубиками, перец – соломкой.

3. В чашу мультиварки налейте масло, включите режим «Жарка», выложите лук и обжарьте.

4. Выложите говядину, продолжайте жарить, помешивая, еще 15 минут.

5. Добавьте томатное пюре, болгарский перец, бульон, муку, паприку. Закройте крышку, включите режим «Тушение» и готовьте 30 минут.

6. За 10 минут до готовности добавьте нарезанные ломтиком огурцы. За 5 минут до готовности – лавровый лист.

7. Подавайте с зеленью.



Совет

Перед тем, как начать жарить зовядину, обсушите ее бумажным полотенцем, чтобы убрать лишнюю влагу.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>