

GULASZ Z WOŁOWINY

Składniki:

- mięso wołowe na gulasz
- czerwona fasola z puszki
- kukurydza z puszki
- marchewka
- duża cebula
- [chili](#), papryka słodka, pieprz kajeński, kminek, [pieprz czarny](#), sól
- ryż

Wykonanie:

Cebulę drobno pokroić, wrzucić na patelnię (lub do garnka) i podrumienić na oleju. Mięsko drobno pokroić i dorzucić do cebuli. Wlać trochę wody i gotować przez ok. godzinę, co jakiś czas mieszając i dodając wody. Po pewnym czasie dodać pokrojoną w kostki marchew. Kiedy mięso zmięknie, dodać fasolę, kukurydzę i koncentrat. Doprawić i podgotować dopóki sos nie uzyska odpowiedniej konsystencji, a wszystkie warzywka nie zmiękną. Podawać z ryżem.