



Ингредиенты:

- 600 г говядины,
- 50 г животного жира,
- 125 г репчатого лука,
- 100 г томата-пюре,
- 25 г пшеничной муки,
- 100 г сметаны,
- 500-750 г гарнира,
- 20 г зелени укропа,
- перец горошком,
- лавровый лист,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Мясо, нарезанное кубиками по 30-40 г, обжарить в растопленном жире, залить горячим бульоном. Гуляш можно приготовить также и без добавления сметаны.

Гуляш в сметанно-томатном соусе подается горячим, можно варить скарди для здоровья желудка. Перед подачей посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.