

- 2 ząbki czosnku
- 200 g cebuli, przekrojonej na półki
- 20 g oleju
- 500 g mięsa wołowego gulaszowego, pokrojonego w kostkę ok. 1,5x1,5 cm
- 2 łyżki papryki słodkiej mielonej
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 0,5 łyżeczki pieprzu cayenne
- 0,5 łyżeczki kminku mielonego
- 1 łyżka majeranku, suszonego
- 2 małe liście laurowe
- 1 łyżeczka przyprawy uniwersalnej wykonanej w TM
- 100 g koncentratu pomidorowego
- 150 g papryki czerwonej, pokrojonej w kostkę
- 200-250 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę
- 300 g wody + dodatkowa porcja
- 0,5 puszki zielonego groszku, około 5 łyżek
- natka pietruszki, posiekana - opcjonalnie



Krok 1.

Do naczynia miksującego TM włożyć czosnek i cebulę, rozdrobnić - 3 s, obr. 5, zgarnąć składniki ze ścianek, dodać olej i dusić - **3 min, obr. 1, temp. Varoma.**

Krok 2.

Dodać mięso i dusić – **5 min, obr. soft, wsteczne, temp. Varoma.**

Krok 3.

Dodać przyprawy, koncentrat pomidorowy, 300 g wody i gotować - **40 min, obr. soft, wsteczne, temp. 100 st** , zamiast miarki na pokrywie postawić koszyczek.

Krok 4.

Dodać paprykę, ziemniaki, uzupełnić wodę do 2 litrów, gotować - **25 min, obr. soft, wsteczne, temp. 100 st.** , zamiast miarki na pokrywie postawić koszyczek.

Krok 5.

Dołożyć groszek i gotować kolejne **5 minut**, ewentualnie przyprawić do smaku, posypać natką.