

# Gulas de vita cu paste spiralate

Gulas de vita cu paste spiralate

## Ingrediente :

600 g carne vita, 250 g ceapa, 125 ml vin alb (sau supa de legume), 250 ml supa de vita (sau din concentrat), 500 g ardei gras asortat, 250 g paste spiralate, 3 linguri ulei, boia, 3 linguri bulion de ardei, 2-3 linguri patrunjel tocat

## Preparare :

Se taie cuburi carnea. Se prajeste la foc potrivit in 2 linguri de ulei. Se potriveste de sare. Se caleste ceapa tocata marunt in grasimea ramasa de la carne, la care s-a adaugat o lingura de ulei. Se adauga bulionul de ardei, se stinge dupa 2-3 minute cu vinul/supa de legume si se lasa sa fiarba la foc mic citeva clocote. Se toarna supa de vita si carnea si se se acopera. Se fierbe innabusit 90 minute. Se taie cubulete ardeii si se adauga dupa o jumatate de ora. Se condimenteaza cu sare, piper, boia si un praf de zahar. Se fierb pastele conform indicatiilor de pe ambalaj. Se scurg bine si se adauga la gulas. Se presara verdeata.