

Gulasz schabowy z warzywami



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **176** Ocena: **21917**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 1 kg schabu
- 3/4l bulionu
- 1 papryka
- Olej
- sól, pieprz
- 2 marchewki
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 2 listki laurowe
- 20 pieczarek
- 1 słoiczek koncentratu pomidorowego (200g)
- 3-4 łyżki śmietany
- 1 łyżka octu winnego
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki papryki słodkiej
- 4 łyżki mąki
- 1/4 kostki masła
- 1 łyżeczka tymianku
- 1 łyżeczka rozmarynu
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej

Sposób przygotowania:

- 1 Schab myjemy i kroimy, najpierw w plastry, a następnie w kostkę 2-3 cm. Przy okazji odcinamy wszystkie błonki i żyłki.
- 2 1 łyżkę mąki odsypujemy, a do reszty dodajemy paprykę słodką i mieszamy. W takiej mieszance dokładnie obtaczamy każdy kawałek mięsa.
- 3 Na patelni rozgrzewamy 3-4 łyżki oleju i smażymy mięso na złoto ze wszystkich stron, a następnie przekładamy je do garnka. Na patelni tymczasem roztopiamy połowę masła i dodajemy obrane marchewki pokrojone w plasterki. Po około 3 minutach dorzucamy paprykę pokrojoną w kosteczkę. Znowy 3 minuty smażenia i cebula pokrojona w piórka. 3 minuty i dorzucamy umyte pieczarki pokrojone w półplasterki. Wszystko razem duszemy około 10 minut – pieczarki puszczą trochę soku. Doprawiamy solą i pieprzem i przetrzucamy wszystko do garnka z mięsem. Zalewamy bulionem. Dodajemy przecier pomidorowy i przyprawy, ocet winny oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Mieszamy i na końcu dodajemy jeszcze listki laurowe. Wszystko gotujemy na małym ogniu około 45 minut.

- 4 Zagęszczam łyżką mąki podsmażoną z resztą masła. Mieszam, próbuję, ewentualnie jeszcze doprawiam. Wyłączam ogień i dodaję śmietanę. Nie wlewam jej jednak od razu, lecz najpierw hartuję, tak aby się nie zważyła.

Ja dzisiaj podaję gulasz schabowy z kaszą gryczaną – pachnie pysznie i też tak smakuje :)

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: