

Gulasz wołowy węgierski



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **196** Ocena: **8408**



3-4 os. > 60 min



łatwe przystępne



Składniki:

- 1 kg mięsa wołowego gulaszowego (rozbratel)
- 1 mały słoiczek koncentratu pomidorowego
- 1 duża cebula
- 3 łyżki smalcu
- 1 łyżka oleju
- 4 słodkie, czerwone papryki
- 4 średnie marchewki
- 3 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki słodkiej papryki w proszku
- 1 łyżka ostrej papryki w proszku
- 1 łyżeczka tymianku
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 W moździerzu ucieramy kminek. Dodajemy tymianek, słodką i ostrą paprykę - wszystko mieszamy.
- 2 Paprykę pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w grubą kostkę (ok. 3 cm). Cebulę również kroimy w grubą kostkę.
- 3 Mięso kroimy w grubą kostkę (ok. 4-5 cm). Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki smalcu i wrzucamy partiami mięso (po kilka kawałków). Przysmażamy na dużym ogniu z każdej strony (na złoto) i przekładamy do żeliwnego garnka.
- 4 Na tą samą patelnię od razu wrzucamy cebulę, zmniejszamy trochę ogień i podsmażamy na złoto. Usmażoną cebulę wrzucamy do naczynia z mięsem.
- 5 Ponownie na tą samą patelnię wrzucamy mieszankę (przygotowanych wcześniej w moździerzu) ziół, łyżkę smalcu i krótko karmelizujemy. Uważamy, żeby nie przypalić papryki, bo gulasz będzie gorzki. Skarmelizowane zioła przelewamy do garnka z mięsem a na patelnię od razu wlewamy łyżkę oleju i wrzucamy pokrojoną wcześniej paprykę.. Zwiększamy ogień tak, żeby papryka się podsmażyła (a nie udusiła).
- 6 Gdy papryka lekko zmięknie, przekładamy ją do naszego garnka. Na papryce układamy

pokrojone w grube talarki marchewki i wlewamy cały słoiczek koncentratu pomidorowego. Dodajemy listki laurowe, ziele angielskie i podlewamy wodą - tak, żeby woda zakryła mięso. Nie musi zakryć warzyw, bo papryka i tak puści wodę.

- 7 Dusimy pod przykryciem ok 2-3 godzin - aż mięso zmięknie i zacznie się rozpadać.
- 8 Na koniec przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Jeśli uznacie, że gulasz jest za mało paprykowy, możecie dodać więcej słodkiej i ostrej papryki.
- 9 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: