

# Wołowy gulasz segedyński



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **392** Ocena: **7629**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie

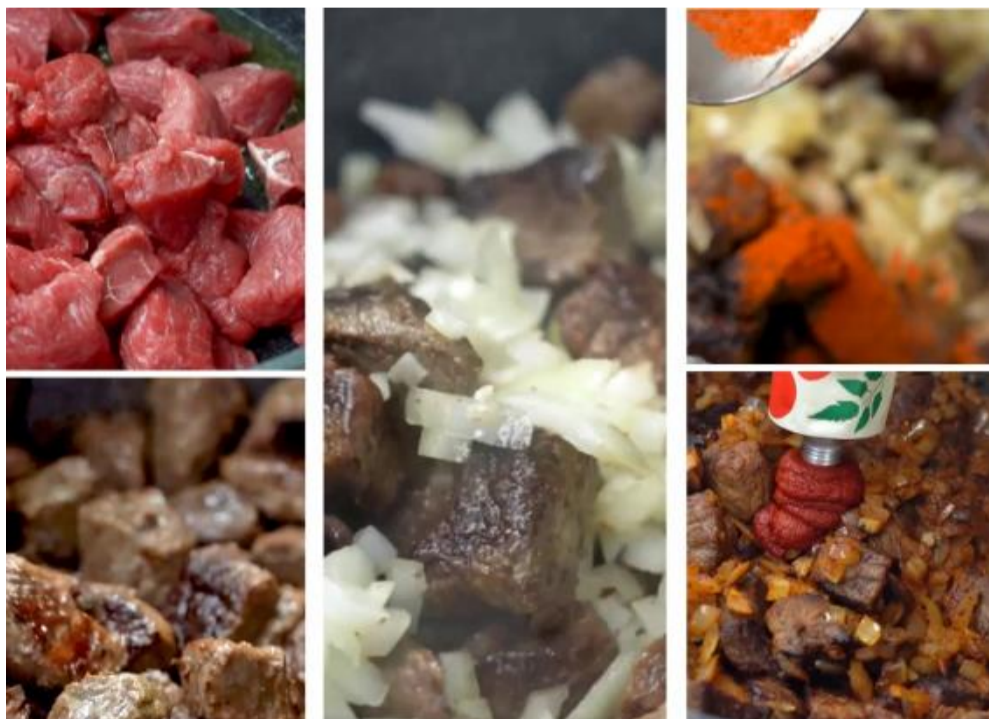


## Składniki:

- 400 g cebuli
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła klarowanego
- 1 kg gulaszu wołowego
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 2 łyżki ostrej papryki
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 800 ml bulionu warzywnego
- 520 g kiszanej kapusty
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Obracć cebule i pokroić w duża kostkę, czosnek również obracć i drobno posiekać. Roztopić masło klarowane w rondelku i obsmażyć kawalki mięsa przez ok. 3 minuty. Ważne jest, aby nie obracć ich zbyt często. Dodacć cebule i czosnek i smażyć przez kolejne 3 minuty. Teraz wszystko doprawić słodka i ostrą papryką i dodacć koncentrat pomidorowy, Smażyć przez kolejne 5 minut. Gdy tylko dodamy sproszkowana paprykę, trzeba zmniejszyć ogień. Zbyt duży dopływ ciepła może szybko spowodować gorzkosc przyprawy.



- 2 Następnie wszystko zalacć bulionem warzywnym i ostrożnie uszacć podpieczone składniki z dna

rondla drewniana łyżka lub łopatką. Dodac resztkę bulionu i kiszona kapusta, doprawic solą i pieprzem i gotowac na wolnym ogniu przez ok. 50 minut pod zamkniętą pokrywą. Zamieszać od czasu do czasu i w razie potrzeby dodac trochę płynu.



- 3 Włacz gotowy gulasz do głębokiego talerza i podawac ze sporą porcją kwaśnej śmietany. Do tego smakuje ciemne pieczywo lub ziemniaki w mundurkach. Najlepiej przygotowywac kilka porcji jednocześnie, gulasz można zamrozić i smakuje wtedy jeszcze lepiej.



Twoje notatki do przepisu: