

Doradca Smaku XI: Węgierski bogracz, odc. 8



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Do smaku

wołowina	0.5 kilograma
Musztarda czeska Prymat	3 łyżeczki
boczek wędzony	3 plastry
przecier pomidorowy	1-2 łyżeczki
sos sojowy	50 mililitrów
rosół wołowy	500 mililitrów
ząbki czosnku	2 sztuki
cebula biała	1 sztuka
papryka żółta	1/3 sztuki
papryka zielona	1/3 sztuki
papryka czerwona	1/3 sztuki
papryczka ostra	1 sztuka
zielona papryczka chili	1 sztuka
ziemniak	2 sztuki
smalec gęsi	25 gramów
pomidory pelati	200 mililitrów
szczypiorek	1 pęczek
kwaśna śmietana	50 (na jedną porcję) mililitrów
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę kroimy w plastry o grubości około 1 cm. Następnie kroimy mięso w kosteczkę. Wrzucamy do szklanej miski. Dodajemy musztardę, mieszamy. Marynujemy około 10-15 minut. W międzyczasie kroimy boczek w grubsze plastry, następnie w dużą kostkę, aby był widoczny w daniu. Do rozgrzanego garnka wrzucamy pokrojony boczek, mieszamy i podsmażamy około 2 minut, aby ładnie się wytopił. Zamarynowaną wołowinę wrzucamy do boczku, mieszamy łącząc składniki. Podsmażamy. Dodajemy liście laurowe, przecier pomidorowy, 35 ml sosu sojowego i wszystko mieszamy. Podlewamy rosółem i gotujemy.

Czosnek kroimy w plasterki. Białą cebulę kroimy w kosteczkę. Kolorowe papryki kroimy w grubą kostkę. Ostre papryczki kroimy w plasterki. Ziemniaki kroimy w drobną kostkę. Rozgrzewamy patelnię. Topimy smalec. Dodajemy posiekany czosnek, cebulę oraz kolorowe papryki wraz z ziemniakami. Wszystko dokładnie mieszamy. Smażymy kilka minut. Dodajemy wędzoną paprykę, podsmażamy minutę. Podsmażone warzywa przekładamy do garnka z mięsem. Dodajemy pomidory pelati. Mięso nie może wystawać poza sos (będzie wtedy twarde). Dusimy do miękkości mięsa.

Podanie:

Gotowy bogracz wyciągamy na talerz (bez liści laurowych). Obok, w małej miseczce, podajemy kwaśną śmietaną posypaną posiekanym szczypiorkiem.