

Gulasz Cielęcy wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Główne składniki

udziec cielęcy	1/2 kilograma
masło klarowane	3 łyżki
czosnek	3 ząbki
cebula biała	2 sztuki
sól morska Prymat w młynku	do smaku
marchewki	3 sztuki
liście laurowe	4 sztuki
por	1 (mała) sztuka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Ziele angielskie mielone Prymat	1/2 łyżeczki
bulion cielęcy	400 mililitrów
śmietanka 30%	200 mililitrów

Dodatki

ogórki konserwowe Smak
purée ziemniaczane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Udziec oczyścić z błon i pokrój na kawałki wielkości około 2 cm, następnie podsmażaj na gorącym maśle klarowanym.
- 2.** Kiedy mięso nabierze ładnego koloru dodaj: pokrojony czosnek, cebulę, marchewki, pora i dopraw: solą morską, majerankiem, liśćmi laurowymi oraz mielonym ziele angielskim.
- 3.** Podsmażaj do momentu aż warzywa lekko zmiękną, a następnie zalej gulasz bulionem cielęcym i gotuj na wolnym ogniu przez 20-30 minut lub do momentu aż mięso będzie miękkie.
- 4.** Na samym końcu dodaj słodką śmietankę i gotuj jeszcze przez kilka minut aż sos lekko zgęstnieje.
- 5.** Tak przygotowany gulasz podawaj z ziemniakami puree i ogórkami konserwowymi
Smacznego!

JEŚLI UWIELBIASZ GRECKĄ KUCHNIĘ I POTRAWY Z CIELEŃCINY, KONIECZNIE ZOBACZ
JAK ZROBIĆ

>> [**PASTITSADE**](#) <<