

Gulasz indyjski z warzywami i pieczarkami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec indyjski bez kości	500 gram
marchew	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
cebula	1 sztuka
pieczarki	300 gram
śmietana 30%	50 mililitr
czosnek	2 ząbek
masło	1 łyżka
olej	1 łyżka
mąka	1 łyżka
rozmaryn Prymat	1 łyżeczka
słodka papryka Prymat	2 łyżeczka
sól	do smaku
tymianek	1 łyżeczka
seler naciowy	1 łodyga
papryka ostra mielona	1/4 (wędzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na oleju zarumienić drobno posiekaną cebulę. Dodać mięso, doprawić solą i smażyć do zarumienienia. Dodać pokrojony seler naciowy, marchew pokrojoną w półplasterki i pieczarki podzielone na ósemki. Smażyć krótką chwilę. Dołożyć pokrojoną paprykę i zalać wszystko wodą, w takiej ilości, aby zakryła składniki. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek oraz pozostałe przyprawy. Dusić do miękkości około 30 minut. Pod koniec duszenia dodać łyżkę masła i śmietanę. Wymieszać do połączenia się składników. W niewielkiej ilości zimnej wody rozprowadzić mąkę i dodać do gulaszu. Wymieszać i podgotować do zagęszczenia się sosu. Gulasz podawać z kaszą, makaronem lub pieczywem.