

## gulasz wołowy na ciemnym piwie z puree ziemniaczano kalafiorowym



### BRIOSZKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>gulasz</b>	
<b>wołowina</b>	gulaszowa 1kg
<b>cebula</b>	2 małe lub 1 duża
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>piwo ciemne</b>	3/4 butelki
<b>bulion warzywny</b>	1/2 szklanki
<b>Papryka wędzona słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>cukier brązowy</b>	1 łyżeczka
<b>sos worcestershire</b>	2 łyżki
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	1/2 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>oliwa</b>	
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>pieczarki</b>	300g
<b>Rozmaryn suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>puree</b>	
<b>kalafior</b>	1 mały
<b>ziemniaki</b>	6

<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>ser grana padano</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski dodać sos sojowy, paprykę wędzoną, wymieszać i dodać wołowinę. Zostawić do zamarynowania na około godzinę.

Cebulę pokroić w pióra a w plastry. Do garnka dodać oliwę i partiami smażyć wołowinę, tak aby była rumiana a w środku jeszcze surowa. Przekładać wołowinę na talerz bez papieru ręcznikowego (mięso powinno wypuścić sporo soków). W tym samym garnku podsmażyć cebulę i czosnek (w razie potrzeby dodać oliwę), następnie ponownie dodać mięso, zmniejszyć gaz na mniejszy, dolać piwo, bulion i wszystkie przyprawy (oprócz rozmarynu). Zakryć garnek pokrywką i dusić mięso około 3 godzin (do miękkości).

Po upływie trzech godzin, na patelni z dodatkiem masła wrzucić pokrojone na mniejsze części pieczarki, doprawić solą, pieprzem oraz rozmarynem i smażyć aż pieczarki będą rumiane.

Następnie dodać pieczarki do garnka z gulaszem.

Pod koniec duszenia zagęścić gulasz mąką.

Kalafior i ziemniaki pokroić na mniejsze części i gotować do miękkości. Następnie dodać mleko, masło i całość zmiksować na puree. Doprawić solą, pieprzem oraz grana padano.