

Gulasz z jelenia z purée z selera



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

comber z jelenia	800 g
piwo ciemne	650 ml
ocet balsamiczny	100 ml
chleb razowy	3 kromki
masło	100 g
seler	1 szt
tymianek	1 pęczek
konfitura wiśniowa	100 g
cynamon	2 laski
czosnek ząbki	3 szt
sól	2 szczypty
pieprz czarny mielony	2 szczypty
olej rzepakowy	100 g
ziemniaki	2 szt
woda	2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso kroimy na duże kawałki. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy pokrojony w plastry czosnek, parę gałązek tymianku i polewamy całość olejem.

- KROK 2 Przekładamy do miski. Zalewamy octem balsamicznym oraz piwem. Odstawiamy na minimum 3 dni do lodówki.
- KROK 3 Mięso osuszamy na papierowym ręczniku. Doprawiamy solą i pieprzem. Marynatę odstawiamy do innej miski. Mięso z każdej strony obsmażamy na rozgrzanym oleju na lekko brązowy kolor.
- KROK 4 Przekładamy jelenia do innego garnka. Na patelnię, na której się smażyło, wlewamy odrobinę oleju. Wrzucamy ząbek czosnku pokrojony w plastry. Wlewamy marynatę. Dodajemy laski cynamonu, konfiturę wiśniową oraz świeży tymianek. Chwilę gotujemy i zalewamy mięso uzyskanym sosem. Dolewamy wodę i gotujemy na wolnym ogniu około 2 godzin, aż mięso będzie miękkie.
- KROK 5 Kiedy gulasz będzie już gotowy, dodajemy kromki chleba pokrojone w drobną kosteczkę. Mieszamy aż sos się zrobi gęsty.
- KROK 6 Selera obranego ze skóry i pokrojonego na kawałki gotujemy do miękkości na parze.
- KROK 7 Ziemniaka w mundurku z dodatkiem soli pieczemy w piekarniku do momentu kiedy zrobi się miękki w środku. Obieramy ze skórki. Kroimy w kawałki i dorzucamy kawałki selera, masło pokrojone na kawałki i podgrzewamy. Kiedy masło się roztopi, miksujemy całość na gładkie puree.. Doprawiamy solą.
- KROK 8 Wykładamy puree na nie mięso i dekorujemy opcjonalnie świeżym tymiankiem.