

Gulasz z owocami suszonymi



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg mięsa wołowego (najlepiej pręga, ale może być łopatka, karczek)	1/2
duże białe cebule	2
moreli suszonych	kilka
dkg śliwek suszonych (wole polskie, podwędzane, ale mogą być kalifornijskie)	10
dkg rodzynek	5
szkl. czerwonego wytrawnego wina	1
łyżki masła klarowanego	3
liście laurowe, 4-5 ziarenek ziela angielskiego, 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu czarnego,	2
łyżeczka papryki mielonej słodkiej, 1/2 łyżeczki chili w proszku lub płatkach, sól do smaku	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso należy opłukać, dokładnie osuszyć, pokroić w kostkę lub paski. Śliwki i morele pokroić w paseczki - nie moczyć, rozgotuję się w sosie i tak. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozpuścić 2 łyżki masła, dobrze rozgrzać, zrumienić partiami mięso, obsmażone przekładać do rondla. Gdy już obsmażymy całość na patelnię dać resztę masła i podsmażyć na nim cebulę aż się zeszkli, następnie zalać ją winem i zagotować mieszając aż rozpuszczą się resztki z dna patelni, całość przelać do mięsa. Dodać przyprawy, oprócz soli!, pokrojone śliwki, morele i rodzyнки (małe w całości, duże można przekroić na pół), dolać ok. 1,5 szkl. wody i dusić na małym ogniu, pod przykryciem, ok. 1,5-2 godz. aż mięso będzie mięciutkie. Solić dopiero pod koniec duszenia. Przed podaniem odstawić na ok. 1 godz. i ponownie podgrzać. Potrawa dusząc się powinna lekko odparować, cebula i rozgotowujące się owoce zagęszczą sos, ale jeśli ktoś chce może zaprawić go na koniec odrobiną mąki. Sos powinien być słodko-ostry i wyrazisty. Najlepiej podawać z ryżem, który możemy wymieszać np. z posiekanym koperkiem i suszoną żurawiną. Do tego sałata i lampka wina, tego, które dodawaliśmy do potrawy i pyszny obiad gotowy :-)

