

Gulasz w piwnym sosie



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	50 g
piwo jasne	800 ml
cebula czerwona	2 szt.
cebula biała	2 szt.
papryka czerwona	1 szt.
papryka żółta	1 szt.
papryka zielona	1 szt.
olej rzepakowy	4 łyżki
sos teriyaki	2 łyżki
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	2 łyżki
ziarna kolorowego pieprzu	1 łyżka
masło	1 łyżka
jałowiec	½ łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
natka pietruszki	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szt.
bulion drobiowy	150 z warzywami
karkówka	700 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso oczyścić, umyć i osuszyć. Pokroić w grubą kostkę i przełożyć do szklanego naczynia. Do karkówki dodać łyżkę oleju rzepakowego, sos teriyaki oraz przyprawę do gulaszu. Oprószyć solą morską. Wymieszać, przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na 12 godzin.
- KROK 2 Kawałki mięsa obtoczyć w mące pszennej.
- KROK 3 Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju rzepakowego. Smażyć na nim karkówkę obtoczoną w mące. Po usmażeniu przełożyć do dużego garnka.
- KROK 4 Wszystkie cebule obrać i pokroić w piórka. Zeszklić na łyżce masła i dodać do mięsa.
- KROK 5 Z papryk usunąć gniazda nasienne, a następnie pokroić je na kawałki zbliżone do wielkości kawałków mięsa.
- KROK 6 Pokrojone papryki przełożyć na patelnię. Dodać posiekaną papryczkę chili, ziarna kolorowego pieprzu i rozgniecione owoce jałowca. Posypać solą morską. Wymieszać i lekko podsmażyć.
- KROK 7 Paprykę dodać do mięsa i cebuli. Wymieszać.
- KROK 8 Dodać piwo, bulion drobiowo - warzywny i trzy pokruszone liście laurowe. Doprowadzić do wrzenia. Gotować do czasu, aż sos zgęstnieje (około 30 minut).
- KROK 9 Przed podaniem gulasz posypać natką pietruszki.