Gulasz wołowy z pieczarkami , papryką i ziemniakami



MATEUSZ/NIER787

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina gulaszowa	1 kg
cebula	4 szt
pieczarki	30 dag
masło	2 łyżki
mąka	2 lyzki
ziemniaki	8 szt
papryka żółta	1 szt
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę oczyścić z błon , pokroić w średniej grubości kostkę . Podsmażyć na gorącej oliwie na rumiano . Przełożyć do rondla . cebulę drobno usiekać i wrzucić do wołowiny .Zalać wodą tak by było jej jakieś 10 centymetrów ponad mięsem . Gotować na średnim ogniu ok. 1 godziny . Pieczarki oczyścić i pokroić w plasterki . Podsmażyć na maśle na rumiano . Paprykę pokroić w paseczki .Pieczarki i paprykę wrzucić do gulaszu . Dodać wody jeśli trzeba . Po 30 minutach dołożyć obrane, umyte i pokrojone w kostkę ziemniaki . Dusić aż ziemniaki będą miękkie. Doprawić solą , pieprzem , papryką mieloną , sosem sojowym . Zagotować . Z mąki zrobić rumianą zasmażkę i zagęścić gulasz dodając tyle zasmażki ile będzie trzeba by osiągnąć pożądaną gęstość . jeszcze raz zagotować i ostatecznie doprawić do smaku .Podawać jako danie jednogarnkowe w miseczkach lub wydrążonych chlebkach . (Chlebkom trzeba ściąć wierzchy, wydrążyć tak by nie uszkodzić skórki i zapiec w gorącym piekarniku przez ok. 15 minut razem z ściętymi denkami).