

Gulasz inspirowany boeuf bourguignon



Autor: **taura**
Przepisów: **236** Ocena: **5978**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- karkówka
- ciemny sos sojowy
- olej
- Papryka słodka
- liść laurowy i ziele angielskie
- czerwone wytrawne wino
- cebula
- marchew
- koncentrat pomidorowy
- czosnek
- Natka pietruszki
- tymianek

Sposób przygotowania:

- 1 Przez dobę marynowałam pół kilograma pokrojonej karkówki w ciemnym sosie sojowym, oleju, papryce słodkiej z 2 listkami laurowymi i ziele angielskim. Do rozgrzanego garnka wrzuciłam zamarynowane mięso i obsmażyłam. Po chwili dodałam 2 posiekane małe cebule i marchewkę pokrojoną w plasterki. Po około 5 minutach wcisnęłam duży ząbek czosnku i dodałam garść natki pietruszki. Po chwili dodałam 150 ml czerwonego, wytrawnego wina, czubatą łyżeczkę koncentratu pomidorowego, pół łyżeczki tymianku, 250 ml wody i opieprzyłam. Gulasz nie wymaga solenia. Dusiłam pod przykryciem do miękkości mięsa. Na koniec oprószyłam mąką, aby sos zgęstniał. Podałam z ziemniakami, choć wydaje mi się, że ten gulasz najlepiej smakowałby z kopytkami.

Twoje notatki do przepisu: