

Gulasz z indyka z papryką konserwową



Autor: **kuchniakolorublon**

Przepisów: **149** Ocena: **2372**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 udziec indyczy
- 2 mniejsze marchewki lub 1 duża
- 1 pietruszka
- 4 kulki ziela angielskiego
- 4-5 listków laurowych
- 1 duża cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- słodka papryka
- wędzona słodka papryka
- ostra papryka
- majeranek
- sól, pieprz
- 8-10 kawałków papryki konserwowej
- 1-2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 3-4 łyżki mąki ryżowej + do obtoczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Z udźca ściągamy skórę i kroimy go w niezbyt dużą kostkę. Przekładamy do miski, wlewamy odrobinę oleju. Oprószamy solą, pieprzem i obficie posypujemy słodką papryką. Dokładnie mieszamy.
- 2 Marchewkę i pietruszkę obieramy i ścieramy na tarce. Cebulę i czosnek obieramy i siekamy.
- 3 Mięso z udźca obtaczamy w mące ryżowej i obsmażamy na odrobinie rozgrzanego oleju. Przekładamy do garnka. Cebulę i czosnek szklimy na oleju i dodajemy do mięsa. Do garnka wrzucamy również startą marchewkę i pietruszkę oraz ziele angielskie i listki laurowe. Zalewamy całość wrzątkiem w takiej ilości, by przykrył mięso i gotujemy pod przykryciem na niedużym ogniu około 15-20 minut.
W międzyczasie na oleju pozostałym po mięsie i cebuli podsmażamy 3-4 łyżeczki słodkiej, wędzonej papryki do momentu, aż zacznie zmieniać kolor i mocno pachnieć. Od tej chwili smaży ją jeszcze około minuty, po czym razem z olejem wlewamy do garnka z gulaszem. Dodajemy koncentrat pomidorowy, mieszamy dokładnie i na wolnym ogniu gotujemy pod przykryciem jeszcze około godzinę.
- 4 Na koniec doprawiamy do smaku słodką papryką, solą, pieprzem i majerankiem. Jeśli chcemy,

możemy zagęścić gulasz mąką ryżową. W tym celu rozrabiamy mąkę zimną wodą w takiej ilości, by powstała nam gęsta paćka. Garnek zestawiamy z ognia i cały czas mieszając, wlewamy do niego paćkę. Gęstnieje szybko, równo i co najważniejsze, nie ma glutów - dlatego tak lubię zagęszczać mąką ryżową :) Poza tym nie zmienia tak bardzo koloru całego dania (na zdjęciach światło trochę oszukało, ale wierzcie mi, że to zupełnie inna bajka niż mąka pszenna). Podajemy z ziemniakami lub z ulubioną kaszą - ja podaję z kaszą jęczmienną lub orkiszową :)

Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: