

Gulaszowa

Autor: **Cloni**

Przepisów: 7 Ocena: 21



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- mięso gulaszowe z indyka 1 kg
- Papryka czerwona 1 szt
- Pieczarki 300 g
- Cebula 1 szt
- Puszka czerwonej fasoli
- Szklanka przecieru pomidorowego
- Ziemniaki 4 średniej wielkości
- 1 łyżeczka papryki wędzonej
- 2 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 2 łyżeczki soli
- łyżeczka sosu piri piri
- kostka bulionowa wołowa
- 1 łyżeczka majeranku
- 1/2 łyżeczki kminku mielonego
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynij od zamarynowania mięsa. Pokrojone w kosteczkę mięso z indyka umieść w garnku, w którym będziesz gotować gulaszową. W ten sposób zachowasz najcenniejsze soki i smaki:)

Do mięsa wsyp paprykę wędzoną, paprykę słodką, kminek, czosnek, majeranek, sól i zalej to 3 łyżkami oleju. Całość wymieszaj.

Na tym etapie możesz do mięsa dorzucić pokrojoną w kostkę cebulę oraz paprykę świeżą.

Zostaw całość ok 1 h minimum, aby mięso przeszło smakiem przypraw.

- 2 Na patelni przesmaż pokrojone pieczarki. Podsmaż je ze szczyptą soli, aby na tym etapie puściły wodę. Smaż, aż zaczną się rumienić.
- 3 Garnek z mięsem postaw na dużym ogniu i wszystko obsmaż. Następnie dodaj pieczarki, zalej wodą, dodaj pokrojone ziemniaki, kostkę bulionową i gotuj, aż ziemniaki będą miękkie.

Na koniec dodaj przecier pomidorowy i fasolę z puszki (wodę z niej odlej). Dodaj również piri piri dla zaostrenia smaku. Pogotuj całość parę minut, aby smaki się przegotowały.

Dopraw solą do smaku.

Pamiętaj, że jak każda gulaszowa im dłużej stoi tym jest lepsza:)

Twoje notatki do przepisu: