



Egzotični gulaš od govedine i krumpira

🕒 40–50 Min   

Priprema

- 1 Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Ogulite i sitno nasjeckajte mrkvu na kockice. Ogulite krumpire i narežite ih na krupne kocke. Narežite rajčice i papriku baburu na kockice, a zatim prerežite gljive napola.
- 2 Isperite govedinu hladnom vodom, osušite papirnatim ručnikom i narežite na kockice približno 2 x 2 cm.
- 3 Zagrijte posudu s dvije jušne žlice ulja. Popržite meso na visokoj temperaturi, posolite, popaprite i izvadite iz posude. Dodajte još malo ulja i popržite luk, češnjak i mrkvu. Dodajte pire od rajčice i začinsku mješavinu Kurkuma u posudu i pržite nekoliko sekundi. Zatim deglazirajte posudu octom.
- 4 Ulijte vodu, zatim dodajte krumpir, rajčicu, papriku baburu, gljive i govedinu te pustite da se kuha 25 – 30 minuta.
- 5 Dodajte gulašu kokosovo mlijeko, začinite umakom od soje, solju i paprom te, ako je potrebno, pustite da se malo reducira.
- 6 Servirajte skuhani gulaš na tanjure i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
3 kom.	Mrkve
250 g	Krumpira
5 kom.	Rajčica, na peteljci
1 kom.	Crvene paprike babure
100 g	Gljiva
500 g	Govedine za sotiranje
2 jušne žlice	Pirea od rajčice
250 ml	Kokosovog mlijeka
300 ml	Vode
1 jušna žlica	Octa
1 vrećica	♦ Kurkuma s chilijem, kardamomom i drugim začinima
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
	Umaka od soje
	Suncokretova ulja

