



# Екзотичен гулаш с телешко и картофи

🕒 40–50 Минути ⚡ ⚡ ⚡

## Подготвка

### Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 2 бр.  | Лук                              |
| 2      | Скилдки чесън                    |
| 3 бр.  | Моркови                          |
| 250 g  | Картофи                          |
| 5 бр.  | Домати                           |
| 1      | Червена чушка                    |
| 100 g  | Гъби                             |
| 500 g  | Телешко за солирание             |
| 2 с.л. | Доматено пюре                    |
| 250 ml | Кокосово мляко                   |
| 300 ml | Вода                             |
| 1 с.л. | Оцет                             |
| 1 с.л. | ◆ Куркума, мляна                 |
| 1 с.л. | ◆ Червен пипер сладък, специален |
| 1 ч.л. | ◆ Лютот чили                     |
| Щипка  | ◆ Джинджифил, млян               |
| Щипка  | ◆ Морска сол                     |
| Щипка  | ◆ Черен пипер на зърна           |
|        | Соев сос                         |
|        | Сънчогледово олио                |

- Обелете и нарежете на ситно лука и чесъна. Обелете и нарежете на кубчета морковите. Обелете картофите и нарежете на големи кубчета. Нарежете на кубчета доматите и чушката, след това нарежете гъбите наполовина.
- Изпълакнете телешкото със студена вода, подсушете с кухненска хартия и нарежете на кубчета по 2 см.
- Загрейте тиган с 2 с.л. олио. Сотирайте месото, овкусете със сол и черен пипер и извадете от тигана. Добавете малко олио в тигана и запържете лука, чесъна и морковите. Добавете доматеното пюре и подправките в тигана и запържете за няколко секунди. След това използвайте оцета, за да деглазираме тигана.
- Налейте водата, след това добавете картофите, доматите, чушката, гъбите и телешкото месо и оставете да къпчи около 25–30 минути.
- Добавете кокосовото мляко към гулаша, подправете със соев сос, морска сол и черен пипер и оставете да се редуцира за още няколко минути, ако е необходимо.
- Сипете сготвения гулаш в чинии и сервирайте.

