

Gulasz z ciemnym piwem

200—240 Min

Przygotowanie

1. Mięso pokrój i podsmaż na mocno rozgrzanej patelni z odrobiną klarowanego masła. Gdy zrumieni się ze wszystkich stron, przełóż na talerz.
2. Na tę samą patelnię wlej odrobinę klarowanego masła i zeszklij cebulę i czosnek.
3. Dodaj przecier pomidorowy i paprykę i smaż mieszając. Następnie włóż mięso z powrotem na patelnię i użyj octu i piwa do deglazurowania.
4. Dodaj bulion wołowy, majeranek, owoce jałowca i liście laurowe.
5. Pozwól, aby wszystko się zagotowało i gotuj na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie (co najmniej trzy godziny).
6. Pod koniec dodaj trochę mąki kukurydzianej, aby zagęścić sos. Alternatywnie: Na początku do gulaszu zetrzyj surowe ziemniaki. Dopraw solą i pieprzem do smaku i smacznego.

FILM
Jak łatwo pokroić cebulę

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 kg	Stek z karkówki lub gicz wołowa
3 szt	Cebula
3 szt	Ząbek czosnku
2 łyżka	Ocet balsmiczny
2 łyżka	Masło klarowane
3 łyżka	Przecier pomidorowy
1 szt	Mała marchewka
250 ml	Ciemne piwo
300 ml	Bulion wołowy
2 łyżki	Papryka Słodka mielona
1 łyżeczka	Majeranek otarty
4 szt	Liść laurowy
1 łyżeczka	Owoce Jałowca całe
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 pinch	Sól Morska gruboziarnista jodowana