



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

1 kg	Stek z karkówki lub gicz wołowa
3 szt	Cebula
3 szt	Ząbek czosnku
2 łyżka	Ocet balsamiczny
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

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

