




# Гулаш с тъмна бира

🕒 200–240 Минути 

## Подготовка

- 1 Нарежете месото на кубчета и запържете в избистрено масло – гхи. Махнете от тигана веднага щом се запечата от всички страни със златиста, карамелена коричка.
- 2 Нарежете чесъна и лука на ситно и задушете в малко избистрено масло в същия тиган.
- 3 Добавете доматиеното пюре и червения пипер. Разбъркайте и върнете месото в тигана. Деглазирайте с оцет и тъмна бира.
- 4 Изсипете бульона и овкусете с риган, бахар и дафинови листа. Оставете да заври.
- 5 През това време рендосайте картофа и го добавете, за да се сгъсти ястието.
- 6 Намалете котлона и оставете да къкри, докато месото стане крехко (около три часа). Овкусете със сол и пипер и сервирайте.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Говеждо месо (врат или бут)
3 бр.	Кромид лук
3 скилидки	Чесън
2 с.л.	Оцет
2 с.л.	Избистрено масло - гхи
3 с.л.	Доматено пюре
1 бр.	Картоф
250 ml	Тъмна бира
300 ml	Телешки бульон
2 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
1 с.л.	♦ Риган, ронен
4 бр.	♦ Дафинови листа, цели
1 ч.л.	♦ Бахар на зърна
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Морска сол

