



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 чесън 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 |

