

Gulasz wołowy z owocami

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1404 razy.

Kuchnia urugwajska

1/2 kg wołowiny lub cielęciny

pokrajanej w 1 i 1/2 cm. kostkę

2 łyżki oleju jadalnego

1 łyżka masła

2 mała cebula pokrajana w ć wiartki

1/4 szklanki białego wytrawnego wina lub wody

1/2 łyżki pasty pomidorowej lub przetarty pomidor

2 gałązki zielonej pietruszki

1/2 listka laurowego

mały kawałek selera

1/4 łyżeczki tymianku

1 łyżeczka soli

1/4 łyżeczki pieprzu

1/2 łyżeczki cukru

3 szklanki rosółu lub wody z kostką rosółową

1 duży ziemniak

1 mały obrany kabaczek

1 duże obrane jabłko

1 duża gruszka obrana,

(wymienione jarzyny i owoce pokrajać w kostkę)

1 łyżka rodzyneków dowolnie)

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki

1. W rondlu rozgrzać olej, dodać cebulę, smażyć przez 15 min., często mieszając. Wyjąć cebulę, odstawić .
 2. Mięso włożyć do rondla, smażyć do zrumienienia ze wszystkich stron.
 3. Przełożyć cebulę do rondla z mięsem, wlać wino lub wodę i pastę pomidorową, zamieszać .
 4. Białą nitką związać listek laurowy, gałązki pietruszki i seler, włożyć do rondla wraz z tymiankiem, solą i pieprzem, wlać rosół lub wodę z kostką rosółową. Przykryć i gotować na średnim ogniu przez godzinę.
 5. Dodać ziemniaki i kabaczek, zmniejszyć płomień i dusić pod przykryciem przez 30 min., aż mięso będzie miękkie.
 6. Dodać jabłko, gruszki i rodzyнки, dusić przez 10 min.
 7. Doprawić solą i pieprzem.
 8. Usunąć listek laurowy, pietruszkę i seler.
 9. Gulasz posypać zieloną pietruszką, zamieszać .
 10. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i sałatką wielojarzynową (pomidory, ogórki, sałata, cebula) w sosie winegret. .
- Proporcje dla 45 osób.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD