Gulasz wołowy z owocami

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1423 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 rosołu lub wody z kostką rosołową
1 duży ziemniak
1 mały obrany kabaczek
1 duże obrane jabłko
1 duża gruszka obrana,
(wymienione jarzyny i owoce pokrajać w kostkę)
1 łyżka rodzynków 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 rosołową. 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 jabłka, gruszki i rodzynki, 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD