

Gulasz z karkówki z warzywami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 43 minuty

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć do naczynia 80 g obranej cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, drobno posiekać cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatki zgarnąć cebulę ze ścianek naczynia. Wlać 60 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, dodać pokrojone w kostkę 600 g karkówki, wsypać 10 g soli, 5 g słodkiej mielonej papryki, szczyptę ostrej mielonej papryki i 5 g suszonego oregano. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podsmażyć mięso. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, dodać 120 g obranej i pokrojonej w plasterki marchewki oraz 100 g pokrojonej w paseczki czerwonej papryki. Wlać 70 g passaty pomidorowej i 50 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować gulasz. Temperatura 100°C, czas 35 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę. Gulasz podawać z ryżem, kaszą gryczaną, kluskami bądź kopytkami i ulubioną surówką.

Wskazówki :

1. Czas gotowania gulaszu zależy jest od jakości mięsa oraz od tego na jak duże kawałki zostanie ono pokrojone. W razie potrzeby należy wydłużyć o kilka minut czas końcowego gotowania gulaszu.