Gulasz z polędwicy wieprzowej z cukinią

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: 4-5
Czas gotowania: 40 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

1. 500 g polędwicy wieprzowej pokroić w kostkę.
2. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 60 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, cebulę posiekać. Czas 5 sekund, prędkość 5.
3. Zdjąć pokrywę. Wyjąć nóż, założyć mieszadło. Wlać 50 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
   4.Zdjąć pokrywę, dodać pokrojone w kostkę 500 g polędwicy wieprzowej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, dodać pokrojone kostkę 100 g marchewki i 70 g czerwonej papryki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę. Dodać 250 g wody, 30 g koncentratu pomidorowego, 20 g musztardy sarepskiej oraz wsypać przyprawy: 5 g soli, 5 g słodkiej mielonej papryki, szczyptę czarnego mielonego pieprzu, szczyptę czosnku granulowanego.
6. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem gotować. Temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę. Dodać pokrojone w półplasterki 150 g cukinii. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie gotować gulasz. Temperatura 100°C, czas 10

minut, prędkość 1.

Wskazówki :

1. Opcjonalnie można gulasz po zakończonym gotowaniu zagęścić łyżką mąki pszennej wymieszanej w pół szklanki wody.

2. Taki gulasz doskonale smakuje podany z ryżem, kluskami, ziemniakami czy kaszą.