

Gulasz wołowy z papryką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 3-4

Czas gotowania: 115 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. 500 g wołowiny pokroić w większą kostkę. 200 g boczku wędzonego również pokroić w drobną kostkę.
2. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać 50 g cebuli i 15 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić warzywa. Czas 7 sekund, prędkość 5.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkę zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.
4. Wlać 50 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać pokrojony boczek wędzony. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę. Do naczynia dodać połowę pokrojonego mięsa wołowego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Mięso podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę. Do naczynia dodać drugą połowę pokrojonego mięsa wołowego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Mięso podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
8. Zdjąć pokrywę, dodać do mięsa pokrojone w paski 30 g pora (żółta część).

Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

9. Zdjąć pokrywę, wsypać 30 g mąki pszennej, 10 g słodkiej mielonej papryki, pół łyżeczki ostrej mielonej papryki i 5 g soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
 10. Zdjąć pokrywę, wlać 500 g bulionu wołowego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gulasz gotować. Temperatura 100°C, czas 60 minut, prędkość 1.
 11. Zdjąć pokrywę, dodać 150 g pokrojonej w kostkę czerwonej papryki i 150 g pokrojonych w plasterki pieczarek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, dalej gotować gulasz do miękkości mięsa. Temperatura 100°, czas 30 minut, prędkość 1.
 12. Zdjąć pokrywę. Gulasz podawać z kaszą, ryżem, kluskami lub plackami ziemniaczanymi.
-

Wskazówki :

W razie potrzeby, gdy mięso będzie jeszcze twarde, to na samym końcu należy wydłużyć jego czas gotowania.