

Gulasz z indyka z suszonymi pomidorami i marchewką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 4-5 osób

Czas gotowania: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. 500 g filetu z piersi indyka pokroić w większą kostkę.
2. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać 50 g cebuli i 10 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Warzywa rozdrobnić. Czas 7 sekund, prędkość 5.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkę zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.
4. Dodać 50 g masła i 30 g oliwy z oliwek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać pokrojone mięso. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę. Wsypać 10 g mąki ziemniaczanej, pół łyżeczki soli, szczyptę pieprzu czarnego mielonego, pół łyżeczki oregano, pół łyżeczki słodkiej mielonej papryki i 100 g marchewki pokrojonej w małą kostkę.
7. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko razem podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
8. Zdjąć pokrywę. Dodać 2 liście laurowe, 2 ziarenka ziela angielskiego, wlać 150 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gulasz chwilę gotować. Temperatura 100°C, czas 25 minut, prędkość 1.

-
9. Zdjąć pokrywę. Dodać pokrojone na mniejsze kawałki 70 g suszonych pomidorów w oleju, wlać 50 g śmietany 18% do zup i sosów. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką. Zagotować gulasz. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
 10. Zdjąć pokrywę. Gulasz podawać z ryżem, kaszą lub plackami ziemniaczanymi.