Gulasz po myśliwsku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 60 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 400g mięsa wieprzowego umyć , pokroić w kawałki ok 2cm. Ze 140g boczku zdjąć skórę, boczek pokroić w kostkę ok 1cm. 150 g cebuli i 3 ząbki czosnku obrać, każdą cebulę przekroić na 4 części. 120 g marchwi, 50 g pietruszki i 50 g selera obrać, ze 180g papryki usunąć nasiona i przekroić ją na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić trzpień i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywę tarczy, pokroić marchew, pietruszkę, seler, paprykę i ogórki kiszone – czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę tarczy, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki przełożyć warzywa do innego naczynia. Dzbanek opłukać, osuszyć. W dzbanku umieścić nóż. Włożyć cebulę i czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka, z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Wlać 2 łyżki oleju, zamknąć pokrywę i zaślepkę, zeszklić cebulę i czosnek – temperatura 100˚ C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do cebuli dodać mięso i boczek, wlać 500g bulionu, dodać

1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę papryki mielonej wędzonej, szczyptę papryczki chilli mielonej, 1 łyżeczkę majeranku, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, 2-3 ziarna jałowca. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować gulasz – temperatura 105˚C, czas 35 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do mięsa dodać pokrojone wcześniej warzywa i majeranek. Zamknąć pokrywę dzbanka, dalej gotować gulasz - temperatura 100˚C, czas 20 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 7 - W miseczce wymieszać mąkę, wodę i koncentrat pomidorowy. Otworzyć pokrywę, dodać koncentrat do gulaszu. Zagotować - temperatura 100˚C, czas 5 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 8 - Gulasz podawać z pieczywem lub np. z kluskami, kopytkami czy makaronem.