Gulasz węgierski

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 1,5 h

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 500 g mięsa wołowego umyć, osuszyć i pokroić na kawałki ok 2x2cm. 300 g pieczarek umyć, osuszyć, duże przekroić na połówki. 150 g świeżej papryki oczyścić z nasion, przekroić na kilka kawałków. 80 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze części, 2 ząbki czosnku obrać.

Krok 2 - Do naczynia miksującego nr 1 założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Poszatkować 300 g pieczarek, 80 g cebuli, 150 g czerwonej papryki, 2 ząbki czosnku – wkładać kawałki do otworu pokrywy tarczy, w miarę potrzeby popychać popychaczem lub powtórzyć krok. Czas 25 sekund, obroty 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i wyjąć trzpień.

Krok 4 - Zdjąć naczynie miksujące nr 1, założyć naczynie miksujące nr 2.

Krok 5 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć mieszadło, dodać 500 g mięsa wołowego pokrojonego na kawałki, wlać 20 g oleju, 100 g wody, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Poddusić - temperatura 80˚C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, do mięsa dodać zawartość dzbanka 1 – poszatkowane warzywa. Dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego, 1 łyżeczkę papryki wędzonej, szczyptę chili, pół łyżeczki kminku, wlać 400 g bulionu (lub wody) i 70 g czerwonego wina. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 95˚C, czas 1 godzina, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, dodać 80 g koncentratu pomidorowego i 1 łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 100˚C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, spróbować twardość mięsa i smak, ewentualnie doprawić. Jeśli mięso będzie jeszcze twarde, gotować kolejne 15 min, temperatura 100˚C. Gulasz podawać z kaszą, kluseczkami, pieczywem i surówką.