Gulasz z udek kurczaka z ziemniakami w sosie musztardowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 1 h

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 500 g mięsa z udek kurczaka umyć, osuszyć , pokroić w kawałki ok 2 cm. Ząbek czosnku obrać, 80 g cebulę obrać i przekroić na 4 części. Marchew obrać, pokroić na kawałki ok. 1,5-2cm.

Krok 2- 550 g ziemniaków obrać (po obraniu 400 g), pokroić w kostkę ok. 3cm.

Krok 3 - W dzbanku umieścić nóż. Włożyć pokrojoną cebulę, 1 ząbek czosnku, włożyć ok 130 g obranej i pokrojonej marchwi, dodać 1 łyżeczkę papryki mielonej wędzonej, dodać 2 łyżki musztardy, 1 łyżeczkę papryki mielonej wędzonej i 1 łyżeczkę suszonego tymianku. Zamknąć pokrywę dzbanka, z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. za pomocą łopatki zgarnąć warzywa ze ścian naczynia, odsunąć je na bok, włożyć mieszadło. Wlać 2 łyżki oleju (ok. 30 g) zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić – temperatura 100˚C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do warzyw dodać 400 g pokrojonych w kostkę ziemniaków, wlać 400 g bulionu z warzyw (lub wody), włożyć 500 g pokrojonego na

kawałki mięsa z udek kurczaka. Wsypać 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować gulasz – temperatura 100˚C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Do małej miseczki włożyć 30 g miękkiego masła, wsypać 30 g mąki pszennej. Starannie wymieszać, np. widelcem, aż powstanie gładka masa (podprawa zacierana).

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do gulaszu wlać 50 g śmietanki 30% i włożyć podprawę zacieraną. Gotować gulasz - temperatura 100˚C, czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 8 - Gulasz podawać gorący jako samodzielne danie.