

Vengriškas jautienos guliašas



Gaminimas

Įkaitiname orkaitę iki 160 C.

Jautieną supjaustome vieno kšnelio gabaliukais ir pagardiname druska bei pipirais.

Keptuvėje įkaitiname aliejų ir pakepiname smulkintus svogūnus iki , kol suminkštės. Tuomet sudedame smulkintus česnakus, beriame kmynus, druskos ir pakepiname kelias minutes. Apkepus daržovėms, dedame į puodą, kuriame troškinsite guliašą.

Keptuvėje apkepiname jautienos gabaliukus, kol gražiai apskrus. Sudedame į puodą su daržovėmis.

Apkepiname smulkintas paprikas ir sudedame į puodą. Tuomet į puodą sudedame griežinėliais pjaustytas morkas, supilame pomidorus su visu skysčiu, jautienos sultinį ir uždenę dangčiu dedame puodą į orkaitę ir troškiname apie valandą.

Tuomet į puodą dedame smulkintas bulves, lauro lapus, paprikos miltelius ir vėl uždenę troškiname apie 1 val., kol bulvės suminkštės ir šiek tiek pasileis.

Valgant galite įsidėti grietinės.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x400 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio T-bone
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
2	svogūnai
3 skiltelės	česnako
1 v.š.	kmynų
2	saldžios paprikos
500 ml	jautienos sultinio
1 skardinė	smulkintų konservuotų pomidorų savo sultyse
3	morkos
5	bulvės
1 v.š.	paprikos miltelių
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų juodų pipirų
keli	lauro lapai