

VIENO PUODO JAUTIENOS TROŠKINYS/GULIAŠAS



Gaminimas

1. Jautienos šašlyką supjaustome smulkesniais kubeliais, pabarstome druska, pipirais ir dedame kepti į aliejumi įkaitintą didesnę puodą. Mėsos gabalėlius gerai apskrudiname iš visų pusių, bet pilnai neiškepame. Tada beriame šaukštą miltų ir išmaišome, kad mėsa jais apliptų. Išimame iš puodo ir atidedame.
2. Į tą patį puodą vėl pilame aliejaus ir dedame susmulkintas daržoves: svogūną, česnaką, morkas, salierus. Kelias minutes pakepiname, įberame prieskonius maltą papriką ir čiobrelį. Dar kelias minutes kepame maišydami. Tada gražiname mėsą į puodą.
3. Supilame vyną, pakaitiname kelias minutes, kol išgaruoja alkoholis.
4. Supilame soją, pomidorų padažą, sultinį.
5. Sudedame bulves (skystis turi apsemti bulves).
6. Puodą su dangčiu dedame į orkaitę ir troškiname 150 laipsnių orkaitėje 2-3 valandas, kas valandą pamaišydami.
7. Patiekiamė pabarsčius šviežiomis petražolėmis.

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

400 g	sausai brandintos jautienos išpjovos šašlyko Kitchen me
	Druskos, pipirų
1 v.š.	miltų
1	svogūno
4 skiltelių	česnako
2	morkų
1	saliero lapkočio
1 a. š.	maltos paprikos
1 a.š.	džiovinto čiobrelio
100 ml	raudono sauso vyno
1 a. š.	sojos padažo
2 v. š.	pomidorų padažo
400 ml	jautienos sultinio
4	bulvių
	Šviežių petražolių patiekimui
	Aliejaus kepimui