



www.pwkier.pl

Gulasz z pręgi wołowej z grzybami



Lubicie smak grzybów? W naszym przepisie na gulasz z pręgi wołowej idealnie się sprawdzają. Jeśli chcecie zaskoczyć domowników niecodziennym podaniem tej potrawy, polecamy sprawdzić przepis na placek z cukinii. Z powodzeniem zastąpi zwykłe ziemniaki

SKŁADNIKI:

- 1-1 i 1/2 kg surowego boczku ze skórą
- 1 kg pręgi wołowej
- 2 drobno posiekane cebule
- garść suszonych grzybów
- 1 litr zimnej wody
- 1 czubata łyżeczka słodkiej papryki w proszku
- 1 czubata łyżeczka majeranku
- 2 łyżki oleju
- sól

- pieprz

- (opcjonalnie) 1/2 szklanki zimnej wody + 2 czubate łyżki mąki pszennej

PRZYGOTOWANIE:

Mięso pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć na nim pręgę, do momentu aż mięso zmieni kolor na brązowy. Dodać cebulę i smażyć ciągle mieszając - tak długo, aż cebula się skarmelizuje. Zalać wodą i zagotować.

Przelać całość do garnka lub wolnowaru. Dodać grzyby i dusić na malutkim ogniu, aż mięso będzie zupełnie miękkie (jeśli korzystamy z wolnowaru ustawiamy opcję low na 6h).

Dodać przyprawy do smaku. Jeśli sos będzie zbyt płynny można zagęścić go mieszając zimną wodę z mąką i wlewając miksturę do gotującego się płynu (najlepiej ciągle mieszając aby nie powstały grudki).

Podawać z ziemniakami lub z plackiem ziemniaczanym lub z cukinii.

BONUS - przepis na placek z cukinii

- 1/2 małej cukinii
- 1 jajko
- łyżka mąki dyniowej
- suszona cebula i sól

PRZYGOTOWANIE:

Cukinię utrzeć, połączyć z pozostałymi składnikami.

Patelnię porządnie nagrzewamy, zmniejszamy ogień i dopiero nakładamy ciasto.

Przykrywamy pokrywką i jak spód dobrze się zetnie, obracamy silikonową łopatką na drugą stronę.