Gulasz wołowy

Przepis na gulasz z wolnowaru to świetny sposób na przygotowanie aromatycznego i rozpływającego się w ustach dania bez konieczności spędzania godzin w kuchni. Oto prosty przepis, który możesz wypróbować

Czas na High: 4-5H

Ilość porcji: 3-5

Czas na Low: 8-10H

Czas przygotowania: 30

Składniki

- - 1 kg wołowiny na gulasz np. łopatka, karkówka, pokrojonej w kostkę
- - 2 cebule, posiekane
- - 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- - 2 marchewki, pokrojone w kostkę
- - 1 papryka czerwona, pokrojona w kostkę
- - 400 g pomidorów z puszki w kawałkach
- - 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- - 2 liście laurowe
- - 1 łyżeczka słodkiej papryki
- - 1 łyżeczka wędzonej papryki opcjonalnie
- - 1 łyżka majeranku
- - Sól i pieprz do smaku
- - 2 szklanki bulionu wołowego lub warzywnego
- - 2 łyżki oleju roślinnego
- - 1 łyżka mąki opcjonalnie, do zagęszczenia
-

Wykonanie:

Przygotowanie składników Pokrój wołowinę, cebule, czosnek, marchewki i paprykę. Wszystkie składniki powinny być pokrojone na mniej więcej równą wielkość, aby równomiernie się gotowały.

Obsmażanie mięsa Na patelni rozgrzej olej roślinny i obsmaż kawałki wołowiny z każdej strony na złoty kolor. Dzięki temu mięso będzie miało lepszą teksturę i smak. Po obsmażeniu przenieś mięso do wolnowaru.

Dodawanie warzyw i przypraw Do wolnowaru dodaj posiekaną cebulę, czosnek, marchewki, paprykę, pomidory z puszki, koncentrat pomidorowy, liście laurowe, paprykę słodką, wędzoną jeśli używasz, majeranek, sól i pieprz.

Dodanie bulionu Zalej wszystko bulionem tak, aby składniki były niemal całkowicie przykryte płynem.

Gotowanie Ustaw wolnowar na niską temperaturę low i gotuj gulasz przez 8-10 godzin lub na wysokiej temperaturze high przez 4-5 godzin, aż mięso będzie miękkie.

Zagęszczanie sosu Jeśli chcesz zagęścić sos, możesz dodać 1 łyżkę mąki rozpuszczonej w niewielkiej ilości wody i gotować jeszcze przez około 30 minut na wysokim ustawieniu high.

Podawanie Gulasz najlepiej smakuje podany z kaszą, ryżem, makaronem lub pieczywem, idealnie komponując się z jego bogatym smakiem i aromatem.

- Możesz dostosować ilość przypraw do swojego smaku, dodając więcej papryki dla intensywniejszego smaku lub majeranku dla głębszego aromatu.

- Dodanie kilku łyżek czerwonego wina do gulaszu w momencie dodawania bulionu może wzbogacić smak dania.
- Gulasz można przechowywać w lodówce do 3 dni lub zamrozić na później.