Senovinis austriškas guliašas



Gaminimas

1. Mėsą supjaustome vieno kąsnio gabaliukais. Apvoliojame miltų, druskos ir pipirų mišinyje.
2. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir sudedame mėsą. Kepame iš abiejų pusių, kol apskrunda. Apkepus mėsai, ją išimame iš keptuvės ir padedame šiltai.
3. Keptuvėje įkaitiname aliejaus šlakelį ir pakepiname smulkintą pusžiedžiais svogūną, kepame apie 4 min., tuomet sudedame smulkintus česnakus. Pakepiname apie 30 sek. sudedame pomidorų pastą, paprikos miltelius ir maišant patroškiname 1-2 min. Sudedame atgal mėsą, beriame kmynus, dedame druskos, pipirų, pilame sultinį ir uždengus ant silpnos kaitros troškiname apie 1.5-2 val.
4. Valgome su norimu garnyru.

P.S. jei troškinant skysčio nelieka-dapilkite vandens.
Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašams
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

440 g	Kitchenme sausai brandintos jautienos antrekoto didkepsnis be kaulo
5 v.š.	miltų
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų pipirų
1	svogūnas
1 šaukštelis	rūkytos paprikos
2 skiltelės	česnako
	aliejaus
1 šaukštelis	kmynų
1 šaukštas	pomidorų pastos
500 ml	jautienos sultinio

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/senovinis-austriskas-guliasas.htm?tpl=pdf