



Гулаш со мисиркино месо

Гулашот е јадење кое секогаш ветува одличен ручек. Овде го правиме со месо од мисирка, зеленчук и сос од вино и слатка павлака.



Состојки:

- 150 грама свежи шампињони
- 3 моркови
- 1 голема главица кромид
- 1 чешне лук
- 500 грама мисиркини гради
- 1 пилешка коцка за супа
- 150 мл. суво бело вино
- 200 мл. павлака за готвење
- 1 мала лажичка рендана кора од лимон
- 2 лажичи нишесте
- Вода да се покријат состојките

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло
- Власец за декорација

Чекор 1

Време е за СЕЧКАЊЕ: Шампињоните исечете ги на листови. Морковите сечете ги на листови, дијагонално. Лукот исечкајте го ситно.

Кромидот исечете го на тенки долги ленти.

Месото најпрво измијте го и исушете го со кујнска хартија, па исечкајте го на мали парчиња.

Чекор 2

Ставете малку маслиново масло во Гурмет пекачот и вклучете го на функцијата (Saute`) потпржување.

Ставете го месото, додајте сол и бибер по вкус, додајте го и густинот, па потпржете од сите страни.

Чекор 3

Додајте ја коцката за супа, сечканиот зеленчук, па кратко потпржете.

Потоа прелијте со вино и павлака за готвење, и дополнете со вода да се покријат состојките, ако има потреба.

Ставете го капакот и гответе на функцијата (Saute`) 20 минути.

Потоа додајте ја ренданата кора од лимон и гответе уште неколку минути, додека не ја добиете саканата густина на сосот.



Чекор 4

Гулашот го сервираме со варен ориз и додаваме сечкан власец за декорација и подобар вкус.

Совет

Овој Гулаш може да го јадете и како посебно јадење, но и во комбинација со ориз, компир, или тестенини. Доколку не можете да најдете месо од мисирка, подгответе го со месо од пилешки гради!

Користени производи:



Гурмет 8 во 1 пекач



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk