



GULASZ PO LITEWSKU NA SŁODKO-KWAŚNO

Składniki:

- 500 gram wołowiny bez kości
- 1 mała puszka koncentratu pomidorowego bezglutenowego
- 1 duża cebula
- ok. 50 gram masła
- 2 łyżki oleju
- 250 gram piernika bezglutenowego
- 250 gram chleba bezglutenowego z kminkiem
- liść laurowy
- kilka ziaren ziela angielskiego
- sól, pieprz, papryka słodka
- odrobina octu winnego lub kwasu cytrynowego lub cytryny

Wykonanie:

- wołowinę zamarynować dzień wcześniej: mięso pokroić w drobną kostkę, dodać do smaku: sól, pieprz, paprykę słodką, olej – wymieszać i wstawić do lodówki
- następnego dnia usmażyć podlewając wodą lub upiec w piekarniku również podlewając wodą
- część masła na patelni roztopić i dodać koncentrat pomidorowy
- pozostałą część masła stopić w garnku i zeszklić cebulę pokrojoną w drobną kostkę
- do garnka dodać: zamarynowane mięso, piernik i chleb pokrojone w kostkę, liść laurowy, ziele angielskie i podsmażony koncentrat pomidorowy
- na koniec dodać do smaku odrobinę octu lub innego zaproponowanego składnika
- dusić potrawę pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie i do rozpuszczenia piernika i chleba

Nie trzeba osobno zagęszczać sosu, gdyż piernik i chleb dadzą ten efekt.

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES.