

Jak zrobić gulasz?



# Opis wskazówki

O czym należy pamiętać, by cieszyć się wyjątkowym smakiem?

Gulasz większości z nas kojarzy się z rozpływającym się w ustach mięsem i sosem pełnym smaku. Ile osób tyle pomysłów na dobry gulasz. Czasem jednak potrzeba praktyki, by osiągnąć idealny smak. Ale nawet początkujący miłośnicy gotowania mogą przyrządzić gulasz. Wystarczy pamiętać o kilku ważnych wskazówkach.

Jak zrobić dobry gulasz?

Podstawą jest dobrej jakości mięso. Jeśli mięso będzie nieświeże lub z dużą ilością włókien i przerostów, to po przygotowaniu może okazać się gumowe lub twarde. Aby mięso było równomiernie podduszone, pokrój je w kawałki o takim samym rozmiarze. Jeśli szykujesz gulasz z pulpecikami, to one również powinny być podobnej wielkości. Przed duszeniem mięsa możesz go chwilę podsmażyć z każdej strony. Zarumienione mięso nie tylko wygląda apetycznie, ale ma także intensywniejszy smak. Mięso możesz delikatnie obtoczyć w mące.

Żaden gulasz nie obejdzie się bez przypraw. Możesz dodać je już w momencie podsmażania lub duszenia cebuli. Ciepło uwolni aromaty i smaki, które przejmie olej i cebula. Również na tym etapie łatwiej będzie Ci wyciągnąć dodane liście laurowe i ziele angielskie. Jeśli przyprawy chcesz dodać później, to zarówno liście, jak i ziele możesz umieścić w zaparzaczu, by nikt później nie musieć wyciągać ich z gulaszu. Innym sposobem jest dodanie ich w formie mielonej.

Nie ulega wątpliwości, że gulasz musi być płynny. Bazą gulaszu może być bulion warzywny/drobiowy lub przecier pomidorowy, passata czy pomidory z puszki. Możesz również przygotować gulasz z dodatkiem wina.

Pamiętaj, że dobry gulasz potrzebuje czasu. Składniki gotuj na małym lub średnim ogniu. Zbyt szybkie gotowanie nie wydobędzie całego smaku z dodanych składników.

Jakie mięso do gulaszu?

Gulasz jest niezwykle uniwersalnym daniem. Można przygotować go z dodatkiem mięsa wołowego, wieprzowego oraz drobiu. Wszystko zależy od smaków i upodobań gotującego.

Jakie mięso do gulaszu wołowego? Najlepszym wyborem będzie łopatka, skrzydło (część udźca), pręga lub mostek.

W przypadku gotowania gulaszu wieprzowego warto zdecydować się na łopatkę lub szynkę. Decydując się na zrobienie gulaszu z indyka lub kurczaka najlepiej sprawdzi się mięso mielone, z którego przygotujesz soczyste pulpety.

Jest wielu zwolenników gulaszu na bazie lub z dodatkiem podrobów drobiowych. Podroby wystarczy umyć i usunąć przyrosty, a następnie pokroić i podsmażyć tak samo jak mięso. Gulasz z podrobami można zrobić z wątróbek, serc i żołądków drobiowych. A może gulasz z żołądków?

Jakie składniki do gulaszu?

Dodatki warzywne należy dopasować do bazy gulaszu. W przypadku bulionu można przygotować gulasz z pieczarkami, borowikami, kurkami, koperkowy, z szałwią, z soczewicą, z marchewką, z dynią z fasolką szparagową czy z kukurydzą. Do przecieru, pomidorów i wina będą pasowały takie warzywa jak bakłażan, cukinia, papryka, ogórek kiszony, marchew czy dynia. Składniki na gulasz można samodzielnie i dowolnie łączyć, by znaleźć swój ulubiony smak.