

Gulasz wołowy w sosie winnym z kurkami



Składniki

Gulasz wołowy:
600 g - wołowiny
gulaszowej (pręga lub
antrykot)
cebula
ząbki czosnku
łodyga małego pora
2 łyżka - oliwy
1 łyżka - masła
100 ml - czerwonego
porto
500 ml - bulionu
wołowego
500 ml - czerwonego
wina
1 łyżeczka - koncentratu
pomidorowego
gałązki świeżego
tymianku
pęczek świeżej pietruszki
liście laurowe
sól, pieprz
300 g - kurek
cebulek perłowych (mogą
być marynowane
„purée” z ziemniaków
Ziemniaczane „purée”:
1 kg - ziemniaków
3 łyżka - masła
250 ml - mleka 3,2%

Opis wykonania

Wołowina to wspaniałe mięso, z którego można przyrządzić wiele pomysłówych dań. Jednym z nich jest gulasz wołowy z porto i czerwonym winem z kurkami oraz „purée” ziemniaczanym.

Gulasz wołowy: wołowinę pokrój w kostkę 2 x 2 cm. Cebulę pokrój w piórka, a por w plasterki; czosnek rozgnieć. W garnku rozgrzej łyżkę oliwy, wrzuć cebulę oraz por, posól i zeszklij na średnim ogniu; pod koniec dodaj czosnek. Odstaw do ostygnięcia. W garnku rozgrzej 2 łyżki oliwy, wrzuć mięso, posól i obsmaż z każdej strony. Dodaj warzywa, porto i gotuj chwilę na większym ogniu, cały czas mieszając. Wlej gorący bulion i czerwone wino, zagotuj. Dodaj koncentrat pomidorowy, sos sojowy i zamieszaj. Przykryj garnek i duś na małym ogniu 1,5 h, co jakiś czas potrząsając. Pół godziny przed zakończeniem duszenia gulaszu na osobnej patelni podsmaż kurki na maśle. Wylej wodę, którą puściły kurki, a resztę odparuj; dodaj łyżkę masła, posól i smaź przez 5 minut. Dodaj cebulki i podsmaż. Na 20 minut przed zakończeniem gotowania dodaj kurki z cebulkami do garnka i wymieszaj. Jeżeli sos nadal jest wodnisty, odparuj do konsystencji rzadkiego syropu (mięso nie może być suche ani rozgotowane) Ziemniaczane „purée”: pokrojone na równe kawałki ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie. Podgrzej mleko i rozpuść w nim masło. Posiekaj pietruszkę, rozgnieć gorczycę w moździerzu. Odcedź ziemniaki i odparuj kilka sekund nad ogniem. Dodaj mleko i rozgnieć praską do ziemniaków; dodawaj pietruszkę i gorczycę. Dopraw świeżo zmieloną solą oraz pieprzem.