

Gulasz wołowy długo pieczony z czekoladą



Składniki

50 g - czekolada 90%
500 g - wołowina (kark,
udziec)
1 szt. - cebula
3 szt. - pomidory
100 ml - piwo
2 łyżka - marynata: sos
sojowy
1 łyżka - miód gryczany
4 łyżka - sok
pomarańczowy
0,5 łyżeczka - chili
1 łyżka - rozmaryn świeży
3 szt. - tymianek (gałązki)

Opis wykonania

Gulasz wołowy z pieca z dodatkiem czekolady smakuje rewelacyjnie. Czekolada podkreśla smak wołowiny, nie dominując, lecz tworząc jedynie tło.

Składniki marynaty wymieszać. Mięso pokroić w duże kawałki, połać marynatą, odstawić na min. 12h, w trakcie marynowania mięso kilkakrotnie wymieszać.

W naczyniu żaroodpornym posmarowanym oliwą ułożyć pokrojoną w piórka cebulę, obrane ze skórek pokrojone w plastry pomidory. Na warzywach ułożyć mięso, połać marynatą i piwem, przykryć, piec w piekarniku w temp. 120stC przez 4 godziny.

Pod koniec pieczenia do sosu dodać posiekaną drobno czekoladę, piec jeszcze 30 minut.

Najlepiej smakuje z ryżem albo bagietką.

Smacznego!