Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Gulasz królewski z pieczoną papryką

Odkąd spróbowaliśmy ten gulasz nie robimy innego - po prostu rewelacja! Można zrobić również z wołowiny będzie jeszcze lepszy.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☑ idealne dla dzieci

☑ dla alergików

Składniki:

- karkówka, 1 kg
- papryka czerwona, 3 szt.
- ząbek czosnku, 6 szt.
- ziemniak, 4 szt.
- pomidory w puszce, 1 szt.
- kminek, 2 łyżk.
- nóżki wieprzowe, 2 szt.
- marchew, 3 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- seler korzeniowy, 0.5 szt.
- ziele angielskie, 5 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- papryka słodka, 7 łyżk.
- papryka ostra, 2 łyżk.
- cebula, 3 szt.
- smalec, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Ten gulasz ma mnóstwo papryki w proszku więc się trzeba wcześniej zaopatrzeć w dobrą gatunkowo przyprawę. Mięso kroimy w kostkę i zasypujemy 3 łyżkami papryki, kminek rozcieramy z 6 ząbkami czosnku i odrobiną soli w moździerzu, dodajemy do mięsa - odstawiamy w chłodne miejsce najlepiej na noc, ale nie musimy. Przygotowujemy wywar z nóżek (bardzo ważne!) - zalewamy je zimną wodą, dodajemy obraną marchew, pietruszkę i selera oraz przypaloną nad palnikiem cebulę, dodajemy też ziele angielskie i liść laurowy. Gotujemy nóżki się rozpadną. Rozgrzewamy smalec. 2 cebule kroimy w paski. Na smalec sypiemy 2 łyżki papryki słodkiej i dodajemy cebulę - mieszamy. Dodajemy mięso i wszystko dokładnie mieszamy, zalewamy odcedzonym wywarem i dodajemy 2 łyżki papryki słodkiej. Gotujemy aż mięso będzie miękkie. Paprykę pieczemy nad palnikiem lub

w piekarniku aż skórka będzie czarna. Pod bieżącą wodą obieramy paprykę ze skóry i kroimy w drobną kostkę - dorzucamy do zupy. Następnie dodajemy paprykę ostrą, pomidory w puszcze (albo świeże - 4 szt.) oraz ziemniaki pokrojone w niezbyt małą kostkę. Doprawiamy solą. Dużo roboty ale naprawdę warto!