



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Gulasz wołowy z ananasem

Ja lubię troszkę ostrzejszy

Składniki:

- papryka czerwona, 1 szt.
- cebula, 10 dag
- słonina, 15 dag
- wołowina , 1 kg
- przecier pomidorowy, 2 dag
- ananas, 1 dag

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać, podsmażyć dodać cebulę, sól, paprykę i ananasa rondel nakryć dopasowaną przykrywą i dusić mięso z początku na silnie rozgrzanej płycie, po chwili zestawić na brzeg kuchni i nie mieszając dusić powoli ok. 2 godziny. W miarę odparowywania soku dolewać trochę gorącego rosółu, tak jednak, by mięso zrumieniło się. Gdy mięso jest już miękkie, rozmieszać mąkę z wodą, zalać mięso, zagotować, jeżeli potrzeba, sos rozrzedzić. Do mięsa po uduszeniu można dodać jeszcze 2 dkg powidełek pomidorowych.

