CŪKGAĻAS GULAŠS "A LA HUGO"





Šoreiz pašsacerēta, mazliet ātrāka recepte pusdienām.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

2 vidēja lieluma sīpoli
Nedaudz eļļas vai tauku
1 kg cūkgaļas pleca
Sāls, malta salda paprika, malti melnie pipari, 1 čili pipariņš, majorāns
2 ēdamkarotes tomātu pastas (vai tomātu mīkstuma)
2 burkāni
1 sauja kaltētu sēņu
2 zaļās paprikas (tā kas šaurā, garenā)
1 sarkanā paprika
2 ķiploka daiviņas
1 kartupelis

Pieeja:
Sīpolu smalki sagrieziet un apcepiet taukvielās. Pievienojiet kubiņos sagrieztu gaļu un rūpīgi apcepiet no visām pusēm vismaz 5 minūtes. Bagātiniet ar sāli, pipariem, papriku un smalki sakapātu čili pipariņu.
Pievienojiet tomātu biezeni un kārtīgi samaisiet. To pirms pievienošanas var apcept, lai atbrīvotos no jēlu tomātu garšas.
Pievienojiet ripās sagrieztus burkānus, pielejiet nedaudz ūdens un sautējiet zem vāka. Nepievienojiet ūdeni par daudz, lai gulašs būtu pietiekami biezs. Tā vietā ūdeni pievienojiet nedaudz un pakāpeniski.
Pēc apmēram 30 minūšu sautēšanas pievienojiet kaltētas sēnes, sasmalcinātas paprikas un saspiestu ķiploku. Sautējiet vēl apmēram 30 minūtes.
Kad gaļa jau ir mīksta, pēc vajadzības bagātiniet ar sāli, garšvielām un pievienojiet nedaudz majorāna. Visbeidzot pievienojiet smalki sarīvētu kartupeli, kas mērci patīkami iebiezinās. Pēc vajadzības pievienojiet nedaudz ūdens. Karsējiet vēl apmēram 10 minūtes, un
GATAVS!!

Pasniedz ar svaigu maizi, vārītiem kartupeļiem, makaroniem vai pēc jūsu gaumes!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo