GULAŠS AR AUNAZIRŅIEM NO HUGO

Aunazirņi vai turku zirņi, salīdzinoši jauns produkts, bet jau diezgan populārs pie mums. Man tie vienkārši garšo!

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)
1 kg liellopa gaļas gulašam
2 vidēja izmēra sīpoli
4 ķiploka daiviņas
Eļļa, sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika, maltas ķimenes
50 ml Soberano (vai jebkurš brendijs)
50 ml piena
1 lielāks burkāns
4 vidēja izmēra kartupeļi
1 lielā burka konservētu aunazirņu
Žāvēta, pikanta desa garšas uzlabošanai

Pieeja:
Eļļā apcepiet smalki sagrieztu sīpolu. Pievienojiet kubiņos sagrieztu gaļu, strauji apcepiet. Pievienojiet visas garšvielas, sagrieztus ķiplokus šķēlītēs. Visu kārtīgi apcepiet, ik pa laikam apmaisot uz straujas uguns.
Pievienojiet brendiju un ļaujiet alkoholam kādu laiciņu iztvaikot. Tad pievienojiet pienu un strauji uzkarsējiet. Ļaujiet šķidrumam nedaudz reducēties, samaziniet uguni, pārlieciet vāku un sautējiet. Pēc apmēram 20 minūšu sautēšanas, pievienojiet sagrieztus burkānus, kartupeļus un desu. Turpiniet sautēšanu.
Kad gaļa ir pietiekami mīksta, pievienojiet aunazirņus un sautējiet vēl vismaz 10 minūtes. Sautējot ūdeni pievienojiet pēc vajadzības pavisam minimāli. Iebiezināt ar miltiem neiesaku, jo to izdarīs kartupeļi.
GATAVS!!!

Klāt ļoti labi iederēsies ķiploku tost maizītes, skābs krējums, zaļumi.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo