GULAŠS AR KARTUPEĻIEM NO HUGO

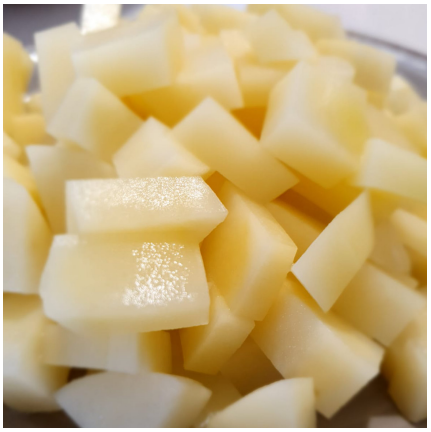
Kā saka: "labs gulašs nekad nebūs par daudz"!

Gulaša receptes ir daudz. Katrā valstī, reģionā, katrā ģimenē ir savs gulašs. Šī ir mana mīļākā recepte. Pagaidām, visiem tā ir patikusi, un es būšu priecīgs, ja arī jums patiks. Ļoti daudzi apgalvo, ka gulašam nepieciešams tikpat daudz sīpolu cik ir gaļa... personīgi man, šis variants liekas par smagu un saldu. Bet par gaumi nestrīdas – jūs noteikti atradīsiet savu versiju vai arī esat to jau atraduši. Izmēģiniet manu gulašu un ļaujiet man uzzināt, kā jums tas garšoja. Priecāšos komentāros uzzināt arī jūsu receptes nianses.

Jums būs nepieciešams:
1 kg cūkgaļas pleca gabals
1 liels sīpols
800 grami kartupeļu
3 svaigas zaļās paprikas (PCR)
3 svaigi tomāti
1 liels sīpols
Sāls, malti melnie pipari, majorāns
Malta sarkanā paprika
Malti sarkanie asie pipari
100 - 150 ml alus
Buljons vai 1 kubiciņš buljona
Gulaša krēms vai tomātu pasta
Eļļa vai tauki

Process:
Eļļā vai, labāk, taukos lielākā katlā apcepiet kubiņos sagrieztu sīpolu.
Kad sīpols ieguvis zeltainu toniti, pievienojiet gabaliņos sagrieztu cūkgaļas plecu. Bieži nemaisot, gaļu labi apcepiet no visām pusēm. Pakāpeniski pievienojiet sāli, piparus, maltu papriku un asos piparus (2 tējkarotes paprikas un 1 asos piparus). Pievienojiet majorānu, nedaudz gulaša krēma vai tomātu biezeni.
Visu labi samaisa un vāra uz lēnas uguns vismaz 10-15 minūtes. Nepievienojiet ūdeni, gaļa izdalīs savu sulu.
Tad pievieno alu un buljonu. Es izmantoju 1 kubiciņu buljona, papildinot gulašu ar ūdeni. Vai arī papildinu tikai ar buljonu. Pievienojiet 1/3 kartupeļu, sagrieztus mazos gabaliņos. Šie kartupeļi vārīsies līdz beigām un dos gulašam tumīgumu. Pārlieciet katlam vāku un vāriet uz lēnas uguns apmēram 1 stundu.
Pēc stundas pārbaudiet, vai gaļa jau ir pietiekami mīksta. Ja nē, sautējiet vēl kādu brīdi.
Brīdi, pirms gaļa top pavisam mīksta (apm. 15. min.), pievienojiet pārējos gabaliņos sagrieztos kartupeļus, smalki sagrieztus tomātus un papriku. Ja nepieciešams, pievienojiet ūdeni.

Gatavojiet sautējumu, līdz kartupeļi un gaļa ir mīksti. Ja nepieciešams, pievienojiet sāli, majorānu vai asos piparus. Malto aso piparu vietā, protams, var izmantot čili pipariņu. Bet gulaša asumiņu var regulēt pēc savas gaumes.
Visbeidzot, pievienojiet gulašam 2 pilienus Magi. (Uzmanīgi! Tiešām tikai 2 pilienus!)
GATAVS!

Laba maize, glāze auksta alus un gulaša baudīšana var sākties!
Bet... ja šo visu pasākumu pārcelsiet brīvā dabā un ģimenes lokā vai ļoti labā draugu kompānijā, kur būs daudz palīgu, kāds, varbūt, vēl paņēmis līdzi akordeonu vai ģitāru.... uz dzīvas uguns gulašs iegūs pavisam citu garšu un noskaņu!!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo