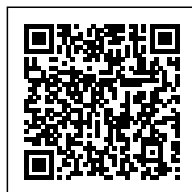




GULAŠS AR KARTUPEĻIEM NO HUGO







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 gramu 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 apcepjiet kubiņos sagrieztu sīpolu.

Kad sīpols ieguvīs zeltainu tonīti, pievienojiet gabaliņos sagrieztu cūkgaļas plecu. Bieži nemaisot, gaļu labi apcepjiet 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 līdzī akordeonu vai ģitāru.... uz dzīvas uguns gulašs iegūs pavisam citu garšu un noskaņu!!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

