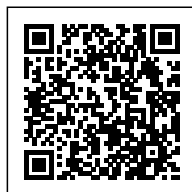




GULAŠS AR AUNAZIRĻIEM NO HUGO







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 apcepjiet smalki sagrieztu sīpolu. Pievienojiet kubiņos sagrieztu gaļu, strauji apcepjiet.

Pievienojiet visas garšvielas, sagrieztus ķiplokus šķēlītēs. Visu kārtīgi apcepjiet, 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, pārliediet 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

