LIELLOPA SAUTĒJUMS NO HUGO





Šīm ēdienam piemērota būs liellopa vai teļa gaļa. Tā nedrīkst būt sausa, labāk izmantot gaļu, kas ir ar taukumiņu. Jā, un protams, svaiga. Vārdā tas var būt gan kā gulašs, gan sautējums, gan paprikašs, bet man būtiskākais ir gala rezultāts.
Uz priekšu!!
Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

- Liellopa vai teļa gaļa 1 kg
- Sīpols
- Nedaudz eļļas
- Pāris lauru lapas
- Sāls
- Malti melnie pipari
- Malti sarkanā saldā un asā paprika
- Skābs krējums

Pieeja:
Sīpolu sagrieziet ripiņās vai pusripiņās un karstā eļļā apcepiet līdz zeltainai brūnam.
Pievienojiet kubikos sagrieztu gaļu, strauji apcepiet. Pievienojiet sāli, piparus, papriku, lauru lapas un vēl pacepiniet. Nepievienojiet ūdeni! Vismaz 15 minūtes ļaujiet gaļai cepties savā sulā.
Pievienojiet nedaudz ūdens, pārlieciet ar vāku un ļaujiet gaļiņai sautēties vismaz 1 stundu.
(Es izmēģināju jauna tipa augstspiediena katlu, absolūto jaunumu tirgū, kas šim sautējumam prasīja 20 min.)
Kad gaļiņa viegli dalās un ir gatava, vajadzības gadījumā bagātiniet ar sāli un pipariem. Pievienojiet 2 ēdamkarotes skāba krējuma un nedaudz pasautējiet. Ar ūdens pievienošanu uzmanieties, lai sautējums nebūtu par plānu. Krējums to pietiekami iebiezinās, tāpēc milti nav nepieciešami un te galīgi arī neiederas.
GATAVS!!
Pasniedz ar galuškām, makaroniem, griķiem vai kartupeļiem. Beigās vēl noformēju ar krietnu karoti skāba krējuma, pārkaisu smalki sagrieztu sarkano papriku un zaļumus.
Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo