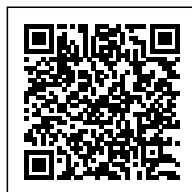




SEGEDAS GULAŠS "ĪPAŠAIS" NO HUGO





Mazliet pamainīta oriģinālā recepte. Rezultāts lielisks un, galvenais, skābētie kāposti nekur nav pazuduši.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

1 kg cūkgaļas kakla

1 liels sīpols

2 daiviņas ķiploka

700 gramu skābētu kāpostu



Nedaudz eļļas vai tauku
100 gr cauraudzīša
Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika
Muskatrieksts
Tomātu pasta vai čili pasata
Buljons vai buljona kubiņš
200 ml saldā krējuma
Skābais krējums
1 ēdk medus

Pieeja:

Kubiņos sagrieztu gaļu strauji apcepjiet nelielā eļļas daudzumā līdz tā zeltaini brūna. Efektīvāk to darīt nelielām porcijām lai gaļa veidotu tādu kā garoziņu. Cepot visu uzreiz šo efektu nepanāksiet, bet tas ir svarīgi lai gaļa saglabātu savu sulīgumu un nebūtu sīksta. Apcepto, atlikto gaļu pārkaisiet viegli ar sāli un pipariem.

Pārlejiet radušos šķidrumu no pannas katlā, kurā vārīsiet gulašu. Pievienojiet sasmalcinātu sīpolu un cauraudzīti, viegli apcepjiet. Pievienojiet plāni sagrieztu ķiploku un sagatavoto gaļu. Pievienojiet papriku, tomātu pastu vai čili pastu. Pierīvējiet nedaudz muskatrieksta. Pārlejiet ar buljonu lai gaļa būtu nosepta. Vāku virsū un sautējiet līdz gaļa ir mīksta.

Pievienojiet skābētus kāpostus un sautējiet uz lēnas uguns vēl vismaz 15 minūtes. Pievienojiet abus krējumus un sautējiet vēl 5 minūtes. Ja gulašs liekas par šķidru, tad to variet iebiezināt ar kartupeļu cieti. Beigās pievienojiet sāli, ja nepieciešams, un 1 ēdamkaroti medus.

GATAVS!!!

Pasniedziet ar rupjmaizi, vārītiem kartupeļiem vai pēc vēlmēm.

Lai labi garšo draugi!

Jūsu Hugo