

Gulasz po węgiersku z makaronem

4 porcje 1 godzina 10 minut

Składniki

- 120 g cebuli
- 100 g czerwonej papryki
- 20 g ząbków czosnku
- 50 ml oliwy z oliwek
- 80 g koncentratu pomidorowego
- 200 g bekonu, cienko pokrojonego
- 1000 g wołowiny, pokrojonej na kawałki
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki kminku
- 1 liść laurowy
- 500 ml wywaru wołowego
- 100 g kwaśnej śmietany 12% lub 18%
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 200 g makaronu
- 1500 ml wody

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 120 g cebuli, 100 g papryki, 20 g czosnku oraz 50 ml oliwy. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Zgarnij na dno szpatułką.
5. Smaż saute.

6 Dodaj 80 g koncentratu pomidorowego, 200 g boczku, 1000 g wołowiny, 2 łyżeczki słodkiej papryki, 1 łyżeczkę kminku, 1 liść laurowy oraz 500 ml wywaru. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Duś.

8 Duś.

9 Dodaj 100 g śmietany, 1/2 łyżeczki soli i 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

10 Duś.

11 Całość przełóż do miski i odstaw na bok.

12 Wyczyść kielich do gotowania.

13 Umieść 1500 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

14 Ugotuj.

15 Dodaj 200 g makaronu. Wymieszaj szpatułką i zamknij pokrywę kielicha.

Ugotuj.

Odcedź makaron. Podawaj z resztą przygotowanego gulaszu. Smacznego!