

Gulasz wołowy z pieczarkami



Gulasz z samorobnym sosem pieczarkowym, bardzo aromatyczny i bardzo smaczny. Jedno z ulubionych dań mojego męża - smakosza sosów przeróżnych. Danie nieskomplikowane, proste, a przy tym pozostawiające pole do popisu, bo zamiast pieczarek możecie dać tutaj warzywa lub po prostu udusić wołowinę w papryce i sosie paprykowym. Albo dać jedno i drugie. Mąż jadł z ziemniakami, dziś zje z makaronem. A jak makaron do tego dania, to koniecznie coś w rodzaju świderków, żeby sos się dobrze trzymał. Uwaga: taki sos jest kaloryczny!

Składniki:

- 300-350g wołowiny (można kupić już gotowe, pokrojone na gulasz mięso)
- 2-3 cebule
- 200g pieczarek
- szklanka śmietany 18%
- 2 łyżki mąki pszennej
- łyżka smalcu lub oleju do smażenia

Wykonanie:

1. Mięso myjemy, ewentualnie kroimy na mniejsze kawałki. Lekko solimy, nacieramy solą i pieprzem, odstawiamy na 10 minut.
2. Mięso wkładamy do miski, posypujemy łyżką mąki, mieszamy. Na patelni rozgrzewamy trochę smalcu, kładziemy mięso i smażymy aż zbrązowieje.
3. Cebulę kroimy w krążki. Podsmażamy na drugiej patelni. Pieczarki kroimy na cienkie plasterki, wrzucamy do cebuli i smażymy na dużym ogniu dopóki nie wyparuje z nich woda. Posypujemy je łyżką mąki, mieszamy, dodajemy śmietanę i mieszamy, by nie powstały grudki.
4. Sos doprawiamy i przelewamy do mięsa. Dusimy wszystko razem pod przykryciem, na małym ogniu, dopóki mięso nie zmięknie.
5. Pycha z dodatkiem pomidorów.

Gulasz z kurczaka w sosie pieczarkowym



Nie dość, że gulasz, to z kurczaka, a nie dosyć, że z kurczaka, to jeszcze w sosie pieczarkowym, a jak sos, to musiał być przygotowany własnoręcznie - żadnych torebek z gotowymi mieszankami proszkowymi. Połączenie kurczaka z pieczarkami i cebulką, jest jednym z moich ulubionych. Do tego obowiązkowo ryż gotowany na sypko, najlepiej długoziarnisty, prosto z wody.

Składniki na sos:

- 1 średnia cebula
- 250g pieczarek
- mała marchewka
- mała pietruszka
- mały kawałek selera
- łyżka masła
- 3/4 szklanki śmietany 12%
- czubata łyżka mąki pszennej
- sól
- czarny pieprz (najlepiej świeżo utarty)

Składniki na gulasz:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 250g pieczarek (najlepsze jak najmniejsze)
- 3 średnie cebule
- pół szklanki oleju lub oliwy z oliwek
- czubata łyżka masła
- sól
- czarny pieprz (najlepiej świeżo utarty)
- papryka w proszku
- czosnek granulowany
- dwie torebki lub szklanka ryżu długoziarnistego

Wykonanie:

1. Włoszczyznę do sosu gotujemy w dwóch szklankach wody do miękkości. Wyjmujemy warzywa, a z wywaru odlewamy szklankę i odstawiamy.

2. Cebulę drobniutko kroimy i podsmażamy na łyżce masła na złoto. Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki, dodajemy do cebuli, smażyjemy razem przez 5-8 minut. Po tym czasie oprószamy mąką, dokładnie mieszamy, zalewamy szklanką wywaru z warzyw i dalej mieszamy. Od chwili, gdy się zagotuje, gotujemy około 3 minut.

3. Do sosu wlewamy śmietanę, nadal mieszamy i kiedy się zagotuje, gotujemy ponownie około 3 minut. Zdejmujemy z ognia i doprawiamy solą oraz pieprzem, przelewamy do garnka.

4. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy, odkrawamy tłuszcz i chrząstki, po czym kroimy na cienkie, długie paski. Wkładamy do miski, posypujemy przyprawami i skrapiamy olejem. Przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy na pół godziny do lodówki.

5. Cebule obieramy i kroimy w talarki. Podsmażamy na maśle na rumiano, zdejmujemy z ognia, a na

patelnię wkładamy kurczaka. Smażymy, mieszając od czasu do czasu, aż do zrumienienia. Przekładamy mięso do sosu pieczarkowego, dodajemy cebulkę, mieszamy.

6. Pieczarki myjemy, odkrawamy końcówki ogonków, zostawiamy je w całości (większe dzielimy na pół), wkładamy na tłuszcz po smażeniu mięsa i zrumieniamy, dodajemy do garnka. Mieszamy. Ostawiamy.

7. Ryż gotujemy w osolonej wodzie wedle opisu na opakowaniu, odlewamy. Podajemy z gulaszem.



Kulinarnie
