

Ostry gulasz

data aktualizacji: 2020.11.02 autor: Redakcja



Składniki

- 3-4 suszone papryczki chilli (można dać więcej, jeśli lubimy bardzo ostre smaki)
- 10 niedużych pomidorów
- 3-4 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 300 g karkówki wieprzowej, pokrojonej na kawałki
- 1 cebula, pokrojona w piórka
- 2 garści pokrojonych liści mangoldu (można je zastąpić cienko skrojonym jarmużem lub kapustą włoską)
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- 1 dynia o wadze około 1 kg

Sposób przygotowania:

Prażymy papryczki na suchej patelni przez 30 sekund, aż zaczną pachnieć. Przekładamy do miseczki, zalewamy gorącą wodą, odstawiamy na 30 minut, aby napęczniały. Pomidory kroimy na połówki, układamy na wyścielonej pergaminem blasze piekarnika razem z ząbkami czosnku, lekko solimy, skrapiamy oliwą. Włączamy opcję grill, wsuwamy blachę na najwyższy poziom piekarnika, pieczemy

4-6 minut w 180°C.

Potem odwracamy pomidory na drugą stronę, pieczemy kolejne 4-6 minut. Wyjmujemy, studzimy i obieramy ze skórki. Połowę miksujemy w blenderze razem z czosnkiem. Osączamy chilli, dodajemy je do zmiksowanych pomidorów z czosnkiem, miksujemy jeszcze chwilę, aby powstała gładka pasta. Pozostałe upieczone i obrane pomidory grubo siekamy.

W dużym rondlu rozgrzewamy oliwę, na której smażymy przez 10 minut kawałki karkówki razem z cebulą. Co jakiś czas mieszamy, aby mięso przyrumieniło się równomiernie. Dodajemy pastę z pomidorów, czosnku i chilli, wkładamy posiekane pieczone pomidory. Lekko skrapiamy wodą (można bulionem), mieszamy, wrzucamy mangold, przyprawiamy do smaku solą. Na dnie dużego żaroodpornego naczynia kładziemy pokrojony na kawałki miąższ dyni.

Na wierzch układamy podsmażoną karkówkę z pomidorami i mangoldem, przykrywamy i pieczemy, aż dynia będzie zupełnie miękka (40-45 minut w 180°C). Wtedy zdejmujemy pokrywkę, zwiększamy temperaturę do 200°C i pieczemy jeszcze 15 minut - mięso musi się ładnie przyrumienić z wierzchu. Podajemy od razu.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37332-ostry-gulasz>