



Gulasz wołowy z jabłkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Aromatyczny, pachnący ziołami, podany ze złocistymi pieczonymi ziemniakami. Jabłka delikatnie załamują smak mięsa i wprowadzają delikatną słodycz. Całość znika z talerzy zdecydowanie szybciej niż się gotuje!

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni. Mięso kroimy w małą kostkę. Tłuste części odkrawamy i topimy na patelni. Kiedy tłuste mięso zacznie się zarumieniać dodajemy pokrojoną wołowinę i całość smażymy, aż do zezłocenia. Mięso przekładamy do garnka.

Krok 2

Obieramy i kroimy drobno czosnek i cebulę, następnie delikatnie podsmażamy je na patelni po mięsie, a potem dodajemy do garnka z mięsem.

Krok 3

Ścieramy na tarce jabłka i dodajemy do garnka – całość zalewamy wodą, dodajemy wino, pokrojoną w kostkę paprykę, liście laurowe, ziele angielskie, rozmaryn, sól, pieprz ziołowy i czarny. Dusimy ok. 2 godziny, aż mięso całkiem zmięknie.

Krok 4

Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy na półksiężycy. Mieszamy z olejem i pieczemy w temperaturze 200 stopni do zezłocenia.

Składniki

- 500 g mięsa wołowego (np. łopatki),
- 2 cebule,
- 1 ząbek czosnku,
- 2 jabłka,
- ½ czerwonej papryki,
- 1 łyżeczka rozmarynu,
- 2 liście laurowe,
- 2 kulki ziela angielskiego,
- ½ łyżeczki soli,
- ¼ łyżeczki pieprzu ziołowego,
- ¼ łyżeczki pieprzu czarnego,
- 2 szklanki wody,
- ¼ szklanki wina,
- ½ kg ziemniaków,
- 3 łyżki oleju