

KARTOFLANY GULASZ Z CHORIZO

SKŁADNIKI:

- 1 kg ziemniaków
- 1 czerwona papryka
- 2 zielone papryki
- 1 cebula
- 2 gałązki szalwii
- kielbasa chorizo
- 2 łyżki roztopionego masła
- 250 g kiszanej kapusty
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 330 ml soku pomidorowego
- 150 ml bulionu warzywnego lub mięsnego
- 100 ml mocnego wytrawnego czerwonego wina
- sól, pieprz

Ziemniaki obierz i pokrój w grube słupki lub kostkę. Papryki umyj, wytnij gniazda nasienne i pokrój w paski. Szalwię umyj i posiekaj, cebulę pokrój w krążki, kielbasę chorizo w plasterki. W dużym garnku na rozgrzanym maśle zeszklij cebulę, dodaj kielbasę chwilę przesmaż a następnie dodaj ziemniaki, paprykę, kapustę kiszoną, koncentrat pomidorowy i szalwię. Całość wymieszaj, doprowadź do wrzenia i duś około 5 minut. Następnie dolej bulion, sok pomidorowy i wino. Dopraw solą, pieprzem i duś pod przykryciem na małym ogniu jeszcze 15 – 20 minut. Po tym czasie zdejmij pokrywkę i podgrzewaj do momentu, aż gulasz odparuje. Na koniec ewentualnie raz jeszcze dopraw solą i pieprzem.

UWAGI: Jeśli chcemy przygotować wersję wegetariańską gulaszu rezygnujemy z kielbasy i dajemy bulion warzywny lub gorącą wodę. Można też użyć innej aromatycznej kielbasy, wędzonego boczku lub mięsa np. z gotowania wywaru (np. z żeberka). Jeśli użyjemy surowego mięsa (dowolnego), kroimy go w kostkę i mocno przesmażamy przed dodaniem cebuli i reszty warzyw.