

Gulasz wołowy z upiornym puree ziemniaczanym



4 porcje

1 godzina 45 minut

Składniki

- Tłuczone ziemniaki
- 900 g mącznych ziemniaków, obranych, pokrojonych w kostkę (ok. 1,5 cm)
- 340 ml mleka
- 1 łyżeczka drobnej soli morskiej
- 30 g solonego masła
- Gulasz wołowy

- 850 g steku z rostbefu, bez ścięgien, pokrojonego w kostkę (ok. 2,5 cm)
- 30 g sosu Worcestershire
- 1 łyżeczka drobnej soli morskiej
- 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu
- 110 g cebuli, pokrojonej w ćwiartki
- 2 ząbki czosnku

- 30 g oliwy z oliwek
- 80 g marchwi, pokrojonej w 1 cm kawałki (ok. 2 duże marchewki)
- 80 g selera naciowego, pokrojonego w 1 cm kawałki (ok. 2 łydgi)
- 80 g pietruszki, pokrojonego w 1 cm kawałki (ok. 2 małe pasternaki)
- 2 łyżki mąki
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 1 kostka rosółowa (rozpuszczona w 500 ml wody)
- 350 ml wody
- 110 g mrożonego groszku, plus 12 szt. do przygotowania oczu duchów
- 110 g mrożonych ziaren kukurydzy
- 110 g świeżych pieczarek, pokrojonych w plasterki lub kostkę

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym.

2

"W kielichu do gotowania umieść 900 g ziemniaków, 340 ml mleka i 1 łyżeczkę soli. "

3

Ugotuj.

4

Dodaj 30 g solonego masła.

5

Wymieszaj.



Przełóż do miski, odstaw na bok i trzymaj w ciepłe. Oczyść kielich do gotowania.



Dodaj do miski 850 g steku z duszenia, 30 g sosu Worcestershire, 1 łyżeczkę soli i 1 łyżeczkę pieprzu. Wymieszaj i odstaw na bok.



Umieść w kielichu do gotowania 110 g cebuli, 2 zębki czosnku i 30 g oliwy z oliwek.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Smaż (saute).



Dodaj przygotowane mięso, marchew (80 g), seler (80 g) i pietruszkę (80 g).



Ugotuj.



Dodaj 2 łyżki zwykłej mąki, 3 łyżki przecieru pomidorowego, 1 rozpuszczoną w 500 ml wody kostkę rosółową i 350 ml wody.



Ugotuj.

Dodaj groszek (110 g), kukurydzę (110 g) i pieczarki (110 g).

Ugotuj.

Gotowe do podania! Smacznego!