KIKKOMAN

Czeski gulasz z sarniny z grzybami

Czas ogółem **130 min** **40 min** Czas przygotowania **90 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Gulasz:

600 g	sarniny, pokrojonej w kostkę
125 g	boczku, pokrojonego w kostkę
2 łyżki	oleju roślinnego
1	czerwona papryka
2	marchewki
2	pasternaki
2	cebule
1	ząbek czosnku
200 g	grzybów (np. kurki, borowiki, pieczarki)
10 g	suszonych borowików
8	suszonych śliwek
2 łyżki	przecieru pomidorowego
200 ml	czerwonego wina
500 ml	bulionu z dziczyzny
6 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
0,25 łyżeczki	kminku (całego lub mielonego)
2	liście laurowe
4	ziarna ziela angielskiego
4	jagody jałowca

Pampuchy:

1 plasterek	ciemnego chleba lub tost
250 g	mąki pszennej
0,5 łyżeczki	soli
125 ml	mleka
0,5	kostki świeżych drożdży (21 g)
0,5 łyżeczki	cukru
1	żółtko

Dodatkowo:

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Gulasz:

600 g sarniny, pokrojonej w kostkę - **125 g** boczku, pokrojonego w kostkę - **2 łyżki** oleju roślinnego - **1** czerwona papryka - **2** marchewki - **2** pasternaki - **2** cebule - **1** ząbek czosnku

Rozgrzej olej w rondlu lub na patelni o grubym dnie i smaż sarninę i boczek przez 8-10 min, aż się zarumienią. Paprykę, marchewkę, pasternak i cebulę pokrój w kostkę. Czosnek drobno posiekaj. Dodaj wszystko na patelnię. Smaż około 8 minut, od czasu do czasu mieszając.

Krok 2

200 g grzybów (np. kurki, borowiki, pieczarki) - **10 g** suszonych borowików - **8** suszonych śliwek - **2 łyżki** koncentratu pomidorowego - **200 ml** czerwonego wina - **500 ml** bulionu z dziczyzny - **6 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **0,25 łyżeczki** kminku (całego lub mielonego) - **2** liście laurowe - **4** ziarna ziela angielskiego - **4** jagody jałowca

Świeże grzyby pokrój na kawałki o przekątnej ok. 2 cm. Suszone borowiki namocz i posiekaj. Śliwki pokrój w kostkę 1x1 cm i dodaj do gulaszu. Podsmaż krótko, a następnie dodaj koncentrat pomidorowy i gotuj jeszcze przez chwilę. Wlej czerwone wino, bulion z dziczyzny i Sos sojowy Kikkoman. Dodaj kminek, liście laurowe, ziele angielskie i jagody jałowca. Zagotuj, przykryj i duś na wolnym ogniu przez około 1,5 godziny, od czasu do czasu mieszając.

Krok 3

Pampuchy:

1 kromka ciemnego chleba lub tost - **250 g** mąki pszennej - **0,5 łyżeczki** soli - **125 ml** mleka - **0,5**

1 plasterek	kromka ciemnego chleba
0,25 łyżeczki	świeżo zmielonego pieprzu
0,25 łyżeczki	chili w proszku
0,5 łyżeczki	suszonego majeranku
0,25 pęczek	natki pietruszki

kostki świeżych drożdży (21 g) - **0,5 łyżeczki** cukru - **1** żółtko

Chleb pokrój w kostkę. Wymieszaj mąkę, sól, mleko, pokruszone drożdże, cukier i żółtko, aż powstanie gładkie ciasto. Wmieszaj kostki chleba, przykryj i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 1 godzinę. Uformuj ciasto w długi wałek i gotuj na parze lub w parowarze przez około 20 minut.

Krok 4

1 plasterek kromka ciemnego chleba - **0,25 łyżeczki** świeżo zmielonego pieprzu - **0,25 łyżeczki** chili w proszku - **0,5 łyżeczki** suszonego majeranku - **0,25 pęczek** natki pietruszki

Odetnij skórki z chleba i porwij go na małe kawałki. Zagęść nim gulasz, a następnie dopraw pieprzem, chili w proszku i majerankiem. Umyj i osusz natkę pietruszki, a następnie oberwij listki. Roladę pokrój i nałóż pampuchy na talerze z gulaszem. Udekoruj natką pietruszki i podawaj.