

Γκούλας με πιπεριές και βραστές πατάτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

•



Προετοιμασία: 35 λεπτά

- **Μαγείρεμα:** 1 ώρα και 45 λεπτά
- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** μέτριο

Υλικά

- μοσχαρίσιο κρέας (κιλότο): 1 κιλό
- πάπρικα γλυκιά: 1/2 κουταλιά
- ντοματάκια κονσέρβας ή φρέσκα: 400 γρ. (χωρίς σπόρους και φλούδες)
- πιπεριές κίτρινες: 2
- πατάτες: 1 κιλό, καλά πλυμένες
- καρότα: 2-3 κομμένα σε καρεδάκια
- κρεμμύδια: 2 μεγάλα, ψιλοκομμένα
- σκόρδο: 1 σκελίδα, ψιλοκομμένη
- 1 δεματάκι με μυρωδικά θυμάρι, δεντρολίβανο και δάφνη: δεμένα όλα μαζί
- κύβος ή ζωμός από κρέας ή από λαχανικά: διαλυμένος σε 1 λίτρο νερό
- ελαιόλαδο: 1/2 φλιτζάνι
- αλάτι: όσο θέλετε

- πιπέρι: φρεσκοτριμμένο
- βούτυρο και φρέσκο ψωμί: για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

1. Καθαρίζετε και κόβετε σε λεπτές φαρδιές λωρίδες τις πιπεριές και τις σοτάρετε μαζί με τα κρεμμύδια και τα καρότα σε σιγανή φωτιά σε κατσαρόλα, μαζί με 3 κουταλιές λάδι και μερικές κουταλιές της σούπας ζωμό λαχανικών ή κρέατος. Κόβετε σε κύβους 3-4 εκ. το μοσχαρίσιο ψαχνό και το ροδίζετε ομοιόμορφα σε άλλη κατσαρόλα με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.
2. Μεταφέρετε τα κομματάκια του κρέατος στην κατσαρόλα με τις πιπεριές και τα κρεμμύδια, ανακατεύετε για να πάρουν γεύση, προσθέτετε τα ντοματάκια κομμένα σε κομματάκια, το σκόρδο, το δεματάκι με τα μυρωδικά, την πάπρικα και το αλάτι. Ανακατεύετε καλά όλα τα υλικά.
3. Περιχύνετε με τον υπόλοιπο ζεστό ζωμό, αφήνετε να πάρει βράση, σκεπάζετε την κατσαρόλα και βράζετε το φαγητό σε σιγανή φωτιά για 1 ώρα περίπου. Αλατίζετε και ανακατεύετε, ξαναβάζετε το σκεύος στη φωτιά και βράζετε για 45' ακόμη σε πολύ σιγανή ένταση.
4. Στο μεταξύ όση ώρα βράζει το κρέας βράζετε σε άλλη κατσαρόλα τις πατάτες με τη φλούδα τους σε αλατισμένο νερό. Μόλις ολοκληρωθεί το βράσιμο του γκούλας, αφαιρείτε το δεματάκι με τα μυρωδικά και το αφήνετε να «ξεκουραστεί» για 10' περίπου προτού το σερβίρετε με τις πατάτες. Συνοδεύετε με λίγο βούτυρο και χωριάτικο ψωμί.

Mix & Match

Η ουγγαρέζικη εκδοχή του κοκκινιστού, ενισχυμένη με άφθονα λαχανικά που το δροσίζουν και το γλυκαίνουν. Ένα φαγάκι με γεμάτη και πλούσια γεύση που αναζητεί ένα αντίστοιχο κρασί: βουτυράτο, σοβαρό κι απολαυστικό, όπως τα κρασιά της γαλλικής ποικιλίας Merlot.

Πηγή: icookgreek.com