



## Loomaliha guljašš punaste ubadega



### Valmistusviis

Lõigake liha kuubikuteks. Praadige liha, sibulad ja lisage maitseained – pipar ja koriander, loorberileht.

Valage peale puljong ja kuumutage madalal temperatuuril. Kui liha on pehme, lisage kooritud ja viilutatud kartulid. Lõpuks lisage punased oad ja paksendaja.

## Ingredients

<a href="#">Punased oad (valmistatud aurutamismeetodil) (2,65 kg)</a>	300 g
Selleri ja juurpeterselli viilud	160 g
Loomaliha filee guljašiks	600 g
Sibulad	60 g
Kartulid	250 g
Köögiviljapuljong	400 ml
Loorberileht	2-3 lehte
Õli	küpsetamiseks
Jahvatatud mustad piprad	6 tk
Jahvatatud koriander	5 vnt.
Magusa punase paprika pulber	maitseks
Paksendaja	maitseks
Petersellilehed	maitseks
Sool ja pipar	maitseks