



## 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      |