

אוכל זה טעים

בלזק למאוז'צי מכהח

גולאש

מרכיבים

- 1 ק"ג בשר בקר לגולאש חתוך לקוביות גדולות, ללא שומן וגידים
- 1 בצל קצוץ
- 4 גזרים חתוכים לחתיכות לא קטנות
- 1 ראש סלרי (ללא העלים) חתוך לרבעים
- שורש פטרוזילה חצוי (אופציונלי)
- 2-3 עגבניות, חתוכות לרבעים
- 4-5 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים
- מלח ופלפל
- פפריקה מתוקה / חריפה / מעושנת
- פלפל אנגלי
- עלי דפנה
- 1-2 כפיות של סוכר חום
- 1 כוס יין אדום

הכנה

- מחממים שמן זית בסיר. כשהוא חם מוסיפים את הבשר וסוגרים אותו מכל הצדדים.
- מוסיפים את כל הירקות ואת התבלינים. מפזרים קצת סוכר חום מלמעלה ושופכים את כוס היין על הכל.
- מביאים לרתיחה על אש גבוהה, ומחכים שהירקות יגירו נוזלים. אם צריך, מוסיפים עוד יין.
- מכסים וממשיכים לבשל כשעה על אש קטנה, או בתנור בחום של 180 מעלות.
- כמה נקודות חשובות:
- * כדאי להשתמש בסיר עמוק ורחב, כדי שהבשר והירקות יהיו בשכבה מספיק נמוכה כדי להתכסות בנוזלים. לנו לא היה סיר כזה, לכן הוספנו עוד יין.
- * אם יש לכם סיר ללא ידיות פלסטיק, כדאי מאוד להמשיך את בישול הגולאש בתנור ולא על הכיריים, כך התבשיל יקבל מכת חום שווה מכל הכיוונים. סיר ברזל יצוק הוא הכי טוב.
- * הבשר חייב להיות בטמפרטורת החדר כאשר אתם שמים אותו בסיר, אחרת הוא יגיר נוזלים כמו משוגע ואחרי הבישול יהיה יבש מדי.
- * אנחנו משתמשים בפפריקה מעושנת (פימנטון) שנותנת טעם מעושן ומדהים לגולאש (ולכל דבר אחר)

מתכון מהבלוג "אוכל זה טעים" – <http://zetaim.com>

רשיון שימוש ייחוס-שימוש לא מסחרי 2.5 ישראל by-nc-sa