

Гуляш по-богемски из оленины с грибами

Общее время **130 мин** **40 мин** Время подготовки **90 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Для гуляша:

600 г	нарезанной кубиками оленины
125 г	нарезанного кубиками бекона
2 ст. л.	растительного масла
1	красный болгарский перец
2	моркови
2	пастернака
2	луковицы
1	зубчик чеснока
200 г	грибов (например, лисичек, белых грибов, шампиньонов)
10 г	сушёных белых грибов
8	штук чернослива
2 ст. л.	томатного пюре
200 мл	красного вина
500 мл	бульона из дичи
6 ст. л.	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
0,25 ч. л.	тмина (цельного или молотого)
2	лавровых листа
4	горошины душистого перца
4	ягоды можжевельника
Для кнедликов:	
1 слайс	чёрного хлеба или тоста
250 г	пшеничной муки
0,5 ч. л.	соли
125 мл	молока
0,5	кубика свежих дрожжей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для гуляша:

600 г нарезанной кубиками оленины - **125 г** нарезанного кубиками бекона - **2 ст. л.** растительного масла - **1** красный болгарский перец - **2** моркови - **2** пастернака - **2** луковицы - **1** зубчик чеснока
Нагрейте масло в кастрюле или сковороде с толстым дном и обжарьте оленину и бекон 8-10 минут. Нарезьте кубиками перец, морковь, пастернак и лук, мелко нарежьте чеснок и добавьте в сковороду. Жарьте около 8 минут, периодически помешивая.

Шаг 2

200 г грибов (например, лисичек, белых грибов, шампиньонов) - **10 г** сушёных белых грибов - **8** штук чернослива - **2 ст. л.** томатного пюре - **200 мл** красного вина - **500 мл** бульона из дичи - **6 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **0,25 ч. л.** тмина (цельного или молотого) - **2** лавровых листа - **4** горошины душистого перца - **4** ягоды можжевельника
Свежие грибы нарежьте кусочками размером около 2 см, сушёные белые грибы замочите и измельчите, чернослив нарежьте кубиками размером 1 см и добавьте всё в гуляш. Быстро обжарьте, затем добавьте томатное пюре и немного протушите. Влейте красное вино, бульон и соевый соус Kikkoman. Добавьте тмин, лавровые листья, душистый перец и ягоды можжевельника, доведите до кипения, накройте крышкой и тушите около 1½ часа, периодически помешивая.

Шаг 3

Для кнедликов:

(21 г)
0,5 ч. л. сахара
1 яичный желток
Также:
1 слайс ломтик чёрного хлеба
0,25 ч. л. свежемолотого перца
0,25 ч. л. молотого чили
0,5 ч. л. сушёного майорана
0,25 пучка пучка петрушки

1 ломтик чёрного хлеба или тоста - **250 г**
пшеничной муки - **0,5 ч. л.** соли - **125 мл** молока
- **0,5** кубика свежих дрожжей (21 г) - **0,5 ч. л.**
сахара - **1** яичный желток
Нарежьте хлеб кубиками. Смешайте муку, соль, молоко, раскрошенные дрожжи, сахар и яичный желток до гладкого теста. Добавьте хлеб, накройте и оставьте в тёплом месте на 1 час до подъема. Сформируйте из теста длинный рулет и готовьте на пару или в пароварке около 20 минут.

Шаг 4

1 слайс чёрного хлеба - **0,25 ч. л.** свежемолотого перца - **0,25 ч. л.** молотого чили - **0,5 ч. л.** сушёного майорана - **0,25 пучка** петрушки
Срежьте корочку с хлеба и разорвите хлеб на мелкие кусочки. Загустите им гуляш, затем приправьте перцем, чили и майораном. Нарежьте кнедлик на кусочки, разложите по тарелкам с гуляшом, украсьте листьями петрушки и подавайте.