

Stirnienos guliašas su baravykais

Ingredientai (3-4 asmenims)

- stirnienos
- 500-600 g šviežių baravykų
- 300 g ryžių
- 100 g vidutinio dydžio svogūnai
- 3 žalia paprika
- 1 raudona paprika
- 1 pomidorai
- 3-4 pomidorų tyrės
- pusė stiklinės česnako
- 2-3 skiltelės mėtų lapeliai
- auro lapai
- žvėrienos prieskoniai
- pipirai
- druska



Paruošimas

Stirniena nuplauti, supjaustyti plonais griežinėliais, nusausti. Į įkaitintą BAUER keptuvę sudėti mėsa ir kepti vidutinėje temperatūroje 3-4 min. iš abiejų pusių, kol paskrus. Mėsą išimti ir sudėti į dubenį. Į keptuvę berti supjaustytus baravykus, smulkiai supjaustytus svogūnus, griežinėliais supjaustytas paprikas, nuluptus be sėklų pomidorus, pagardinti prieskoniais. Uždengti dangčiu ir sumažinti temperatūrą iki minimumo, troškinti 10-12 min. Įpilti pusę stiklinės pomidorų tyrės, įmesti susmulkintą lauro lapą, išspausti česnako skilteles, sudėti mėsa ir troškinti 10-12min. Patiekti su ryžiais, papuošti mėtų lapeliais.