

## Gulasz ogonowy z warzywami

Czas przygotowania: 20 minut

Czas gotowania: 2 godziny 15 minut

Porcje: 6

### Składniki:

1,5 kg ogonów wołowych, w kawałkach po 2 cm długości  
¼ kubka (60g) smalcu  
2 łyżki ziaren annatto (zobacz uwaga)  
4 ząbki czosnku, zmiążdżone  
2 średnie cebule, drobno posiekane  
1,5 l wody  
1 liść laurowy  
1 łyżka sosu sojowego  
2 łyżki sosu rybnego  
2 rzepy, posiekane  
2 kubki (250g) pokrojonej fasolki szparagowej  
2 cienkie bakłażany, pokrojone w plasterki  
2 duże słodkie ziemniaki, posiekane  
½ kubka (110g) krótko- lub długo-ziarnistego ryżu  
½ kubka (80g) niesolonych surowych orzeszków ziemnych

1. Włożyć kawałki ogonów do dużej żaroodpornej miski, zalać osoloną, wrzącą wodą i zostawić na 5 minut: wyjąć i osuszyć.
2. Na dużej patelni rozgrzać smalec, dodać annatto i smażyć na średnim ogniu, aż smalec się zaczerwieni. Dodać czosnek i cebulę; smażyć przez 5 minut. łyżką cedzakową wyjąć czosnek i cebulę; osuszyć na papierowych ręcznikach.
3. Rozgrzać duży, głęboki rondel, dodawać mięso partiami i smażyć na średnim ogniu 5 minut, aż się zrumieni z obu stron. Całe mięso włożyć z powrotem do rondla, dodać cebulę z czosnkiem, wodę, liście laurowe, sos sojowy i sos rybny. Zagotować, zmniejszyć ogień, przykryć i dusić na małym ogniu przykryte przez 20 minut, aż zmiękną.
4. Rozgrzać piekarnik do 180 stopni. Rozsypać ryż na blasze i opiekać przez 15 minut na złoto. Rozsypać orzeszki na blasze i opiekać przez 5 minut, aż lekko się zrumienią. Wyjąć wszystko z piekarnika, lekko schłodzić i miksować na grudki wielkości okruchów chleba. Przesiać, by usunąć większe kawałki, potem dodać do gulaszu i mieszać aż sos zgęstnieje.

UWAGA: Jeśli nie mamy annatto, można je zastąpić łyżką papryki zmieszanej z ½ łyżeczki kurkumy. Annatto można pozostawić w potrawie, ale jest ono zbyt twarde do zgrzyzenia.

Przepis pochodzi z książki „Kuchnia Azjatycka Wielka Księga Kucharska” i jest przepisem z Filipin.