
Gulasz wołowy

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1358 razy.

Kuchnia chilijska

1/2 kg wołowiny pokrajanej w kostkę

2 łyżki masła

1 mała posiekana cebula

1/2 łyżeczki papryki

2 ziemniaki obrane pokrajane w kostkę

1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki pieprzu

1 szklanka pokrajanej w kostkę cukini lub kabaczka

1/4 szklanki zielonego groszku

1/4 szklanki łuskanej młodej kukurydzy lub marchewki

2 szklanki gorącej wody

1. Mięso, cebulę i paprykę smażyć do zrumienienia na mocno rozgrzanym maśle.
 2. Dodać ziemniaki, smażyć dalej przez 10 min., kilkakrotnie mieszając,
 3. Dodać ryż, cukinię lub kabaczek, zielony groszek, kukurydzę lub marchewkę, wlać wodę, zmniejszyć płomień i gotować na małym ogniu przez godzinę, aż mięso będzie miękkie. Zamieszać kilka razy.
 4. Doprawić solą i pieprzem do smaku.
 5. Roztrzone żółtko włożyć do gorącej, głębokiej salaterki lub wazy. Powoli wlewać gulasz, stale mieszając
 6. Podawać natychmiast z sałatką z pomidorów lub surówką z ostrym sosem.
- Proporcje dla 4 - 5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD