
Gulasz á la puszta

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1339 razy.

Kuchnia węgierska

700 g tłustego mięsa wołowego

sól

80 g tłuszczu

1 łyżeczka kminku

2 cebule

400 g kiszonej kapusty

2 łyżeczki mielonej papryki

50 g ryżu

2 ząbki czosnku

3 filiżanki kwaśnej śmietany

Mięso pokroić w 30-40 g kostkę, dobrze umyć. Cebulę pokrojoną w cienkie plastry zeszklić na tłuszczu, wymieszać z rozartym czosnkiem, kminkiem i mieloną papryką, zalać 2 filiżankami wody i zagotować. Dodać mięso i dusić pod przykryciem, uzupełniając od czasu do czasu wygotowaną wodę. Gdy mięso jest prawie miękkie, dodać kiszoną kapustę i dolać tyle wody, aby przykryła powierzchnię kapusty: Kiedy kapusta będzie prawie miękka, dodać ryż i gotować wszystko do miękkości. Przed podaniem na stół przyprawić gulasz kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD