
Gulasz pustelnika

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

Kuchnia węgierska

700 g mięsa wołowego

1 łyżeczka majeranku

70 g tłuszczu sól

2 cebule

500 g ziemniaków

2 ząbki czosnku

2 świeże papryki

2 łyżeczki mielonej papryki

250 g pomidorów

1 łyżeczka kminku

1 główka kapusty (ok.1 kg)

Mięso pokroić w drobną kostkę, umyć, wymieszać z posiekaną cebulą, rozartym czosnkiem, mieloną papryką, kminkiem i majerankiem, posolić. Dusić pod przykryciem, dolewając tyle wody, aby mięso nie przywarło do dna garnka. Paprykę pokroić w podłużne paski, obrane ziemniaki w kostkę, pomidory na ćwiartki, kapustę poszatkować i wszystko włożyć do garnka, gdy mięso będzie prawie miękkie. Zalać wodą i gotować do miękkości.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD