
Gulasz z kotła

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1420 razy.

Kuchnia węgierska

600 g pręgi

1 łyżeczka majeranku

60 g tłuszczu

500 g ziemniaków

2 cebule

3 świeże papryki

2 ząbki czosnku

250 g pomidorów

2 łyżeczki mielonej papryki

1 jajo

mąka

1 łyżeczka kminku

Mięso pokroić w drobną kostkę, umyć i włożyć do garnka. Wymieszać z tłuszczem, posiekaną cebulą, roztartym czosnkiem, mieloną papryką, kminkiem i majerankiem, posolić i dusić pod przykryciem, od czasu do czasu dolewając trochę wody, aby mięso się nie przypaliło. Gdy mięso jest prawie miękkie, dodać pokrojoną w podłużne paski paprykę, rozkrojone na ćwiartki pomidory i pokrojone w kostkę ziemniaki. Wlać dość dużo wody i gotować do miękkości. Do jaja dodać tyle mąki, ile wchłonie, i zagnieść twarde ciasto. Ręką posypaną mąką formować małe kuleczki wielkości grochu. Ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i dodać do garnka z gulaszem, który musi być znacznie gęstszy niż zupa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD