
Zupa gulaszowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1941 razy.

Kuchnia węgierska

400 g wołowiny bez kości
2-3 marchwie
1 cebula plaster selera
1 ząbek czosnku
1/2 łyżeczki kminku
1 papryka
2 łyżeczki mielonej papryki
2 pomidory
50 g tłuszczu
750 g ziemniaków

Drobno pokrojoną cebulę udusić na tłuszczu, dodać mieloną paprykę, rozarty ząbek czosnku i opłukane, pokrojone w kostkę mięso. Dusić pod przykryciem tak długo, aż sok z mięsa prawie się wygotuje: Wtedy dodać kminek, pokrojone w kostkę marchew i seler, pokrojoną w plasterki paprykę i pomidory, sól i zalać wszystko taką ilością wody, aby zawartość garnka była przykryta. Gdy mięso będzie prawie miękkie, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i jeszcze raz dolać wody. Dusić pod przykryciem tak długo, aż mięso i ziemniaki będą zupełnie miękkie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD