
Zupa gulaszowa á la pusztá

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1926 razy.

Kuchnia węgierska

500 g wołowiny bez kości

sól

500 g kości wołowych

1 pęczek zielonej pietruszki

2 cebule

liście selera

2 pomidory

500 g ziemniaków

mała pusztka koncentratu pomidorowego

2 łyżeczki mielonej papryki

1 papryka

1-2 strąki suszonego pieprzu tureckiego

2 łyżeczki majeranku

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka kminku

Opłukane mięso i obrane ziemniaki pokroić w kostkę, pomidory i świeżą paprykę pokroić w plasterki, włożyć ze wszystkimi innymi dodatkami do garnka napełnionego w trzech czwartych zimną wodą. Gotować (podobnie jak rosół) na małym ogniu tak długo, aż mięso i ziemniaki będą miękkie. Przed podaniem na stół usunąć kości.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD