
Gulasz po węgiersku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5928 razy.

1 litr bulionu z kostki,
1 puszka wołowiny w konserwie,
1 kg ziemniaków,
2 cebule,
papryka,
sól, pieprz

Obraną, drobno posiekaną cebulę podsmażyć na tłuszczu, ale nie przyrumieniać. Przełożyć do większego garnka, zalać bulionem z kostki. Ziemniaki obrać, wypłukać, pokroić w kostkę, dodać do bulionu, gotować 15-20 min. Gdy ziemniaki będą już prawie miękkie, przyprawić papryką, solą, pieprzem. Gulasz powinien być dość pikantny. Na końcu dodać wołowinę z konserwy, chwilę jeszcze podgrzać na ogniu. Potrawa powinna mieć konsystencję gęstej zupy. Podawać z chlebem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

to nie gularz ale wrrrrr jakie przyprawy to sa arkana wiedzy gdzie swieze wazywa mieso z puszki to profanacja jak wam trzeba przepisu to go wam przekaze nie jedzcie byle czego kucharz garmarzer
Nadestaf(a):dar <d.woldar@google.pl> 2006-05-10 20:05:22

ten przepis jest do bani , co za debil uzywa do gulaszu miesa z puszki!!!!!!!!!!!!!!
Nadestaf(a): 2006-05-14 00:05:34