
Gulasz segedyński

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6007 razy.

1 kg wieprzowiny z kością,

sól,

mąka,

tłuszcz,

1 cebula,

1 kg kiszzonej kapusty,

papryka,

liść laurowy,

2-3 łyżki ketchupu,

1 kg ziemniaków

Mięso opłukać , podzielić na małe zraziki, rozbić na płaskie porcje, oprószyć solą i mąką, obsmażyć z obu stron na tłuszczu. Zdjąć z patelni, a na tym samym tłuszczu przysmażyć pokrojoną w plasterki cebulę, aż do zrumienienia. Kapustę drobno posiekać . W rondlu układać warstwami: kapustę, mięso, cebulę, paprykę w proszku, sól, liść laurowy, kapustę, itd. Zalać wodą. Dodać cebulę i gotować nie przykrywając naczynia. Gdy kapusta będzie miękka, podprawić ją mąką. Raz zagotować . Dodać 2-3 łyżki ketchupu. Osobno ugotować ziemniaki. Podawać z ziemniakami.

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