
Gulasz amerykański

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2475 razy.

2 łyżki masła,
2 posiekane cebule,
2 roztarte ząbki czosnku,
pół szklanki ketchupu,
łyżeczka cukru,
pół szklanki wody,
szklanka świeżej lub konserwowej kukurydzy,
szklanka zielonego groszku,
sól, pieprz,
4 ziemniaki pokrojone na ć wiartki,
2 szklanki ugotowanej przetartej dyni lub kabaczka,
3/4 szklanki utartego żółtego sera,
szklanka mleka

Masło rozgrzać w dużym garnku, włożyć cebulę i czosnek, smażyć na małym ogniu przez 10 min często mieszając. Wlać przecier pomidorowy, wodę, dodać kukurydzę, groszek, doprawić do smaku cukrem, solą, pieprzem, gotować pod przykryciem przez 10 min. Włożyć ziemniaki i dynię, gotować pod przykryciem dalsze 20 min lub do miękkości ziemniaków.

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