

---

# Gulasz amerykański

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2496 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>