
Gulaszowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9233 razy.

60dkg wolowiny bez kosci,

60dkg ziemniakow,

20dkg sloniny,

2dkg maki,

10dkg cebuli,

2-3 zabki czosnku,

duza papryka surowa lub konserwowa,

sol, pieprz,

majeranek, kminek, galka muszkatalowa, papryka ostra

Wolowine ze slonina podsmażyc. Z ziemniakow (pokrojonch drobno), papryki i cebuli ugotowac wywar. Dodac kminek. Wywarem zalac mieso. Gotowac do miękkosci miesa, a pod koniec gotowania dodac pozostale przyprawy.

uwagi:

1. Trudno ja zepsuc, totez mozna spokojnie 'wariowac' na jej temat.

Ja na przyklad dodaje jeszcze jalowca, a slonine zastapilem boczkiem.

2. Jest bardzo wysokoenergetyczna. Dobra jak sie zima z nart wroci.

3. Znakomita rowniez do zastapienia flaczekow na weselach.

4. Gesta bedzie jak wygotujesz wode, pikantna jak dasz duzo przypraw.

Kminek jest wazny.

From: Jedrus <babinicz@hotmail.com>