
Gulaszowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9266 razy.

60dkg wołowiny bez kości,

60dkg ziemniaków,

20dkg słoniny,

2dkg maki,

10dkg cebuli,

2-3 ząbki czosnku,

duża papryka surowa lub konserwowa,

sol, pieprz,

majeranek, kminek, gałka muszkatołowa, papryka ostra

Wołowinę ze słoniną podsmażyć. Z ziemniaków (pokrojonych drobno), papryki i cebuli ugotować wywar. Dodac kminek. Wywarem zalać mięso. Gotować do miękkości mięsa, a pod koniec gotowania dodać pozostałe przyprawy.

uwagi:

1. Trudno ją zepsuć, toteż można spokojnie 'wariować' na jej temat.

Ja na przykład dodaje jeszcze jalowca, a słoninę zastąpiłem boczkiem.

2. Jest bardzo wysokoenergetyczna. Dobra jak się zima z nart wróci.

3. Znakomita również do zastąpienia flaczek na weselach.

4. Gęsta będzie jak wygotujesz wodę, pikantna jak dasz dużo przypraw.

Kminek jest ważny.

From: Jedrus <babinicz@hotmail.com>