
Gulasz z polędwicy wołowej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3994 razy.

(oryginalny !! węgierski)

1kg polędwicy wol.

400g kartofli

350 g cebuli

2 zielone papryki

1 pomidor

1 ząbek czosnku

50g smalcu

1 łyżeczka papryki

1/2 łyżeczki kminku,

sol

Miesko umyć, pokroić w kostkę 2-3 cm, osolic. Paprykę i pomidory umyć, kartofle i cebule obrać. Paprykę oczyścić z nasionek. Razem z cebulą i pomidorem pokroić na cienkie plasterki. kartofle pokroić w kostkę tej samej wielkości co mięso. Zrumienić na tłuszczu cebulę, dodać pokrojone mięso i dusić pod przykryciem ok 30 min. Można dodać wody lub bulionu z kostki. Wrzucić pokrojone kartofle, dodać rozgnieciony czosnek, mieloną paprykę, kminek, pokrojone papryki i pomidor. Zalać wodą lub bulionem aby wszystkie składniki były przykryte i gotować dalej na małym ogniu, aż kartofle będą miękkie a sos zgęstnieje.

Węgry wrzucają jeszcze przed podaniem troszeczkę ugotowanych kluseczek "csipetke" Aha, z tego przepisu wychodzi mniej więcej ok.6 porcji, więc dla mniejszej liczby osób proporcje składników należy odpowiednio zmniejszyć.

Pozdrawiam

From: "Lev-al" <alfi@alpha.net.pl>