
Gulasz węgierski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6297 razy.

Przytocze przepis z1891r.

Zaznaczam ze to jest oryginalna pisownia

Jest to po prostu rodzaj bigosu z surowego wołowego miesa,przesyconego pieprzem czerwonym papryka zwanym.

Miekkie,drobne kawalki surowego miesa rozbic dobrze,wlozyc w rondel ,w którym roztopiono stosowna ilosc loju wołowego ,poddusic nieco pod przykrywka przylozyc duzo pokrajanej w plasterki cebuli, podlac woda i znowu dusic,w koncu gdy widac ze miekkie,wsypac tluczonego pieprzu czerwonego lub bialego,nieco angielskiego ziela .posolici znowu raz zagotowac ;

w czasie duszenia zas ciagle po lyzce zimnej wody podlewac dla skruszenia miesa.

sos powinien byc gesty ,a gestosc ta powinna bez zaprawiania maki,z samego soku miesnego ,cebuli i pieprzu sie utworzyc.

Smacznego i napisz jak to smakowalo,

From: "Jerzy Nowicki" <jurekn@box43.gnet.pl>