
Gulasz Lubosza

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2005-03-18 23:52:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3774 razy.

MIĘSO: 1 kg (gulaszowe)
POMIDORY: 1 kg
PAPRYKA: 0.5 kg (zielona)
PAPRYKA: 1 paczka (słodka)
CEBULA: 0.5 kg
PRZYPRAWY:
OLEJ:

Czas przygotowania : 15 min

Czas gotowania : 1 godz

Przepis na 8 osób

Robił go mój przyjaciel z Pragi, Lubosz (Luboś) na wszystkie imprezy w pracy. Robił to w jednym wysokim garnku, w którym kolejno obsmażał, a potem dusił składniki.

Mięso (może być przerośnięte) kroimy w kostkę. Na bardzo rozgrzanym oleju obsmażamy mięso, a po jego wyjęciu, pokrojoną cebulę.

Dodajemy ponownie mięso, a następnie pokrojone pomidory i pokrojoną świeżą paprykę. Wsypujemy najmniej pół torebki papryki słodkiej, sporo solimy i pieprzymy do smaku. Można nieco oprószyć mąką, dodać nieco ostrej papryki. Dusimy jeszcze co najmniej 0.5 godziny.

UWAGA :

mięso można nieco przypalić , cebuli nie wolno. Dlatego właśnie Luboś twierdził , że żadna kobieta dobrego gulaszu nie zrobi, bo się boi przypalić !!!

Dusić można z powodzeniem w szybkowarze, szczególnie gdy mięso jest nieco twardsze. Można dodać przecieru pomidorowego.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

Bardzo smaczny,zrobilem go na ostro. Palce lizac.
Nadesłał(a):Piotr <dobosz@telus.net> 2006-01-28 00:01:51