
Gulasz z poledwicy wołowej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3137 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg poledwicy wołowej,

400 g kartofli,

350 g cebuli,

2 zielone papryki,

1 pomidor,

1 ząbek czosnku,

50 g smalcu,

1 łyżeczka papryki,

1/2 łyżeczki kminku,

sol.

1. Mieso umyc, pokroic w kostke wielkosci 2,5-3 cm. Osolic.

2. Papryki i pomidory umyc, cebule i kartofle obrac. Z papryki wyjac gniazda nasienne. Cebule, papryki i pomidor pokroic na cienkie plasterki. Kartofle pokroic w kostke tej samej wielkosci co mieso.

3. Na rozgrzanym tluszczu zrumienic cebule, dodac pokrojone mieso i dusic pod przykryciem na malym ogniu 30 min. W czasie duszenia mozna dodac troche wody lub bulionu z kostki. Nastepnie wrzucic pokrojone kartofle, dodac roztarty czosnek, mielona papryke, kminek, pokrojone papryki i pomidor. Zalac woda

lub bulionem tak, by wszystkie skladniki byly zakryte i gotowac dalej na malym ogniu, az kartofle beda miekkie, a sos zgestnieje. Przed podaniem mozna

wrzucic do gulaszu troche ugotowanych kluseczek "csipetke".

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 40.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)