
Szegedynska zupa gulaszowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5223 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

600 g miesa z jagniecia,

400 g kartofli,

2 cebule,

1 zielona papryka,

1 pomidor,

1 marchew,

1 pietruszka,

1 zabek czosnku,

1 lyzeczka ostrej, mielonej papryki,

1 lyzki smalcu,

1/2 lyzeczki kminku,

sol,

1 kieliszek czerwonego wina.

Kluski csipetke:

80 g maki,

1 jajo,

sol.

1. Mieso umyc i pokroic na kawalki wielkosc 1,5-2 cm.

2. Jarzyny umyc, z papryki usunac gniazda nasienne. Cebule pokroic w kostke, a pomidor i papryke na plasterki. Marchewke i pietruszke zmiksowac z niewielka iloscia wody.

3. Posiekana cebule zrumienic na smalcu. Dodac zmielona papryke, szybko wymieszac. Dodac mieso, posolic i smazyc tak dlugo, az zbrazowieje, a caly plyn

wyparuje. dodac kminek, roztarty czosnek i mala ilosc wody. Mieso powinno sie dusic, a nie gotowac. Jesli potrzeba, dolac niewiele wody.

4. Kartofle obrac, umyc i pokroic w drobna kostke. Gdy mieso bedzie miekkie, odlacsos do oddzielnego naczynia. Dodac pokrojone kartofle, poczekac az sie zrumienia, dodac odlany sos i zmiksowana marchewke i pietruszke, pokrojona papryke i pomidor. Gotowac tak dlugo, az kartofle beda miekkie. Jesli potrzeba, dolac niewiele wody.

5. Z maki i jajka przygotowac twarde ciasto. Nie dodawac wody. Rozwalkowac je

bardzo cienko. Następnie palcami odrywac kawaleczki ciasta wielkosci malej

fasolki i wrzucac do wrzacej wody. Gdy wyplyna na wierzch odcedzic i wrzucic do gotowanej zupy. Od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 22.

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

mniam. ten gulasz musi być pyszny!

Nadesłal(a): ewa7410 <ewa7410@gazeta.pl> 2007-02-07 12:02:10