

---

# Bogracz

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 21535 razy.

Potrawa węgierska.

Przepis podaję niestety z pamięci, więc proszę po ewentualnym wykonaniu o wyniki.

Składniki :

- 0,5 kg ładnej poledwicy
- 2 papryki (najlepiej czerwone)
- 1 mała papryczka chili (może być suszona)
- 1 duży pomidor
- 2 ziemniaki
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- olej, papryka słodka w proszku, kminek, sól bądź Vegeta, pieprz
- lane kluski

Przygotowanie :

Rozgrzewamy 2,3 łyżki oleju i wrzucamy pokrojone czosnek i cebule. Jak już się lekko podsmażą dodajemy dużą łyżkę sproszkowanej papryki. Trzeba wszystko razem dobrze zamieszać i zostawić na chwilę, ale niezbyt długo, żeby papryka nie zrobiła się gorzka.

Kroimy mięsko w kostkę, dodajemy do reszty. Jak już będzie półmiękkie podlewamy niewielką ilością wody, znów chwilę zostawiamy.

Następnie dodajemy pokrojone papryki, pomidora bez skórki i papryczkę chili w całości.

W razie potrzeby znów podlewamy wodą i gotujemy to na małym ogniu ok. 10--15 min.

Ziemniaki kroimy w kostkę i wrzucamy do reszty. Dolewamy wody tak aby zakryła dodane ziemniaki, przyprawiamy Vegetą, pieprzem i kminkiem.

Na samym końcu kiedy już ziemniaki będą miękkie dodajemy lane kluski.

Powinno być to wszystko razem gęste, ale jeśli takie nie wyjdzie można dodać trochę mąki.

1 porcja ok. 400 kalorii (około)

Wersja bograczu, którą jadłam na Węgrzech miała dodaną marchewkę i korzeń pietruszki, więc można po jednej pokrojonej w kosteczce dodać razem z papryką.

Życzę smacznego

Barbara

From: "bamiku" <bamik@polbox.com>

---

Kilka uwag.

Pelna nazwa tej zupy, to bogracs-gulyas, czyli po prostu gulasz z kociolka. Dawanie do tego poledwicy, to lekka przesada, a nawet blad. Gundel poleca lopatke lub kark. Mieso winno dawac z siebie duzo sosu i smaku w trakcie duszenia.

Podstawowym tluszczem w kuchni węgierskiej jest smalec -- taki domowy wysmazony ze słoniny wieprzowej -- nie taki kupowany w kostkach. Tylko na takim smalcu wlasciwie podsmazyc mozna cebule na gulasz. Nigdy na oleju!

Chili to raczej kuchnia meksykanska, nie węgierska.

Czosnku nie smazymy z cebula -- latow go przypalic, a cebula winna byc usmazona na zloto. Dodajemy go z kminkiem.

Zamiast lanych klusek, lepiej dac "Csipetke" - male kluseczki rwane palcami z dosc cienko walkowanego plastru ciasta z jaj i maki.

Nie zageszcza sie gulaszu maka. Gestosc zupy pochodzi od cebuli i papryki.

Nigdy, przenigdy do zadnej potrawy nie dajemy Vegety ani nic podobnego.

Wladyslaw

From: wlos@tele.com.pl (Wladyslaw Los)

Olej zmienilam na smalec, a lopatke na poledwice, bo zle znosze tluszcz, Vegete dodaje bo lubie. Maki nie dodaje, ale robi to moja znajoma i wychodzi wspaniale.

Co do reszty to oryginalny przepis kucharza węgierskiego. Od niego go mam. Moze go zmodyfikowal po prostu. Nie wiem.

Zreszta tak naprawde to moze za pierwszym razem jakos trzymam sie przepisu, pozniej po prostu nie moze sie powstrzymac zeby czegos nie zmienic.

Pozdrawiam

Barbara

From: "bamiku" <bamik@polbox.com>

Olej to tez tluszcz. A tluszczem charakteystycznym dla kuchni węgierskiej jest smalec. Wlasciwie bogracs-gulyas z oleem przestaje byc potrawa węgierska. Tlucze sa jednym z podstawowych skladnikowdecydujacych o smaku potraw i ich zamiana zmienic moze calkowicie charakter potrawy. Ponadto -- jezeli olej, to jaki?

Co do poledwicy -- rzeczywiscie wystepuje ona czasem w przepisach na gulasze, ale racze w takich "restauracyjnych" przepisach, w ktorych chodzi o sprawienie wrazenia na gosciach, ze gulasz to bardziej wyszukana i elegancka potrawa. Tradycyjna kuchnia węgierska zaleca jednak inne kawalki miesa -- takie, krore lepiej nadaja sie do duszenia. Gulasz lepszy, a poledwice tez mozna lepiej zuzyc.

Make jako dodatek do gulaszu z kociolka znalazlem tylko w przepisach slowackich. Slowacka kuchnia jak wiadomo jest jak wiadomo pod silnym wplywem węgierskiej, ale nie jest to jednak ta sama kuchnia. Maki jest takze skladnikiem bardzo zmieniajacym charakter potrawy. Zreszta kucharz węgierki uzylyb nie maki, lecz zasmazki na smalcu.

Zmieniac oryginalne przepisy to bardzo dobra metoda i sam ja stosuje. Dlatego zawsze jak robie jakas nowa dla mnie potrawe, to starannie sprawdzam jakie sa na nia oryginalne przepisy. I jezeli z czasem zaczynam modyfikowac potrawe, to zawsze tak,zeby zachowac to, co w niej istotne. Dodawalem juz do gulaszu wino, przyprawialem go majerankiem i robilem z niezlym skutkiem inne eksperymenty, ale podstawa przepisu pozostwala zawsze taka sama. Zreszta gulsz najlepszy jest mozliwie prosty. Jezeli zaczniemy zmieniac podstawe przepisu, to owszem, tez moze wyjsc dobra rzecz, ale wtedy nie jest to juz ta sama potrawa. Jest np. taka potrawa babgulyas, ktora rozni sie od zwyklego bogracs-gulyasu, tym, ze zamiast ziemniakow dodaje sie fasole. I oczywiscie mozna w niej zamiast smalcu uzyc oleju i dac

---

chili zamiast ostrej papryki, ale wtedy będzie to raczej przypominać chili con carne, a nie gulasz węgierski.

Węgry używają jednak do tego bardzo ostrej papryki tzw. wisniowej, o małych okrągłych strakach.

I jeszcze jedno -- bogracsgulyas z marchewką i pietruszką, jaki jadł się to tzw. gulasz segedynski -- wg. terminologii węgierskiej, bo poza Węgrami gulaszem segedynskim nazywa się gulasz z kwasną kapustą, czyli Csángó gulyás.

Władysław

From: wlos@tele.com.pl (Władysław Los)

---

bogracsgulyas - kociołek pasterza, Władziu. Pozdrawiam.

Nadesłał(a):zarif <spirydon@gmail.com> 2009-03-08 22:03:48

mam brzydką polędwicę i co dalej?

Nadesłał(a):robert.kucharz 2012-06-19 22:06:33