Bogracsgulyas

Dodano: 2000-08-02 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3345 razy.

Trzeba zaczac od rozpalenia ogniska na puszcie i ustawienia na nim kociolka ;-)

1 kg wolowiny bez kosci (np. lopatka lub kark)

80 g smalcu domowego

300g cebuli

20 g papryki slodkiej w proszku

sol,kminek,czosnek

1 kg ziemniakow

140 g swiezej papryki zielonej

60 g pomidorow swiezych lub w ich braku mrozonych lub calych z puszki

kluseczki csipetke sporzadzone z 80 g maki i jednego jajka

dla ostrosci nalezy dodac wg. smaku kilka malych "wisniowych" papryczek lub papryke ostra w proszku.

Na smalcu podsmazamy drobno posiekana cebule na zlocisty kolor. Zdejnujemy to z ognia i po chwili dodajemy cala papryke w proszku starannie mieszajac. Ustawiamy z powrotem na ogniu, wrzcamy pokrajane w kostke mieso i je podmazamy. Solimy.

Kiedy mieso jest podduszone dodajemy kminek i posiekany czosnek, ewentualnie ostre papryczki, troche wody, przykrywamy i na malym ogniu dusimy czesto mieszajac i dodajac w razie potrzeby troche wody.

Kiedy mieso dochodzi, pozwalamy wygotowac sie sosowi, az pozostanie sam tluszcz. Wrzucamy pokrajane w kostke kartofle i podsmazamy je na szklisto. Uzpelniamy woda lub wywarem z kosci dodajemy posiekane pomidory i papryke zielona.

Tuz przed koncem gotowania wrzucamy kluseczki. Dopelniamy woda do pozadanej objetosci, ewentualne jeszce doprawiamy.

Owe kluseczki to: 80 g maki, jedno jajko, sol ze skladnikow robimy ciasto bez dodatku wody, walkujemy na ok. 2mmm grubosci i z tago ciasta odrywamy palcami kawaleczki wielkosci paznokcia.

To wrzucamy do gotujacej sie zupy i gotujemy az wyplyna na powierzchnie.

Wladyslaw Los

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