
Bogracsgulyas

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3293 razy.

Trzeba zacząć od rozpalenia ogniska na puszczy i ustawienia na nim kociołka ;-)

1 kg wołowiny bez kości (np. łopatka lub kark)

80 g smalcu domowego

300g cebuli

20 g papryki słodkiej w proszku

sol, kminek, czosnek

1 kg ziemniaków

140 g świeżej papryki zielonej

60 g pomidorów świeżych lub w ich braku mrożonych lub całych z puszką

klusieczki ciętke sporządzone z 80 g maki i jednego jajka

dla ostrości należy dodać wg. smaku kilka małych "wisniowych" papryczek lub paprykę ostrą w proszku.

Na smalcu podsmażamy drobno posiekana cebule na złocisty kolor. Zdejmujemy to z ognia i po chwili dodajemy całą paprykę w proszku starannie mieszając. Ustawiamy z powrotem na ogniu, wrzucamy pokrajane w kostkę mięso i je podsmazamy. Solimy.

Kiedy mięso jest podduszone dodajemy kminek i posiekany czosnek, ewentualnie ostre papryczki, trochę wody, przykrywamy i na małym ogniu dusimy często mieszając i dodając w razie potrzeby trochę wody.

Kiedy mięso dochodzi, pozwalamy wygotować się sosowi, aż pozostanie sam tłuszcz. Wrzucamy pokrajane w kostkę ziemniaki i podsmażamy je na szklisko. Uzupełniamy wodą lub wywarem z kości dodajemy posiekane pomidory i paprykę zieloną.

Tuż przed końcem gotowania wrzucamy klusieczki. Dopełniamy wodą do pożądanej objętości, ewentualnie jeszcze poprawiamy.

Owe klusieczki to: 80 g maki, jedno jajko, sol ze składników robimy ciasto bez dodatku wody, walcujemy na ok. 2mm grubości i z tego ciasta odrywamy palcami kawaleczki wielkości paznokcia.

To wrzucamy do gotującej się zupy i gotujemy aż wypłyną na powierzchnię.

Władysław Los

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