Gulasz węgierski

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1654 razy.

Małe kawałki cienkiego końca polędwicy lub pierwszej krzyżowej pokrajać w podłużne, do 3 cali duże kawałki, które lekko zbić , zagotować prawie na rumiano łyżkę masła, 1/2 kilo mięsa i w gotujące wrzucić mięso, lekko posolone, smażąc je na prędkim ogniu tak, żeby nie było czerwone, a jednak w środku jeszcze różowe. Wtedy wyjąć mięso, w uformowany sos włożyć łyżkę mąki, dobrze ją rozcierając, kilka kawałków cienko krajanej, młodej słoniny, parę łyżek cybilisu (bulion płynny), trochę tłuczonej papryki i razem to podusić pod pokrywą. Oddzielnie udusić w maśle duże cebule, pokrajane cienko i sparzone poprzednio, włożyć razem w sos. Gdy to gotowe, wtedy dopiero, bo inaczej by sos wypłynął, pokrajać owe kawałki mięsa w kostkę, wrzucić i zagotować w sos razem. Kto ma pod ręką, może dolać pół kieliszka madery, kseresu lub węgierskiego wina.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"