
Gulasz węgierski

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1539 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, smażyć je na prężkim 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.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"