
Gulasz wieprzowy (Gulyas)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1461 razy.

Gorsze kawałki mięsa wieprzowego jak: z łopatki, karku lub z boczku ze skórą pokrajać w kostkę, dać do rondla dużo szatkowanej cebuli, włożyć mięso, posolić, wsypać pół łyżeczki papryki i dusić na wolnym, ogniu, aż się mięso obrumieni. Potem posypać mąką, połączyć rosół, dodać łyżkę marmolady pomidorowej i wrzucić kilkanaście odgotowanych i pokrajanych w cząstki kartofli, a gdy będą miękkie, można już gulasz wydać.

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