



## Gulaș de la Chef Cristian Dumitru

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 kg	pulpă de vită	500 g	oase de vită
350 g	ceapă	350 g	ardei capia
200 g	morcovi	100 g	păstârnac
300 g	cartofi	200 g	roșii în suc
30 g	boia dulce	5 g	boia iute
2	foi dafin	2 g	semințe chimen
3 g	piper mozaic	15 g	sare
300 g	făină	50 ml	ulei de floarea-soarelui
2	ouă		

### Instructions

***Nu ezita să pregătești și tu suculentul gulaș, dacă dorești să-ți impresionezi familia. Și dacă alegi cele mai bune ingrediente din Carmangeria Selgros, garantat, nu vei da greș!***

**Pasul 1.** Taie carnea de vită în cuburi generoase și rumenește-o la foc iute, într-o tigaie.

**Pasul 2.** Pune într-o oală mică oasele de vită, un morcov tăiat grosier, o ceapă tăiată în sferturi, acoperă cu apă rece și fierbe până obții o supă aromată.

**Pasul 3.** Între timp, pregătește aluatul de găluște.  
Într-un bol, cerne făina și adaugă ouăle și puțină apă. Frământă pentru a obține un aluat ușor moale. Din aluatul obținut, formează biluțe de mărimea unei măslin, apoi presează-le ușor. Fierbe găluștele în apă cu sare.

**Pasul 4.** Într-o cratiță, adaugă ulei și prăjește ușor semințele de chimen și boiaua dulce. Când începe să se simtă aroma condimentelor, adaugă ceapa și ardeiul capia tăiate julienne, morcovii și păstârnacul tăiate cuburi. Lasă-le să se rumenească

**Pasul 5.** Adaugă apoi cuburile de carne cu tot cu sosul lor, lăsat după rumenire și supa de vită, cât să acopere întreaga compoziție și roșiile în suc.  
Când încep să fiarbă, dă focul mic și pune și restul de condimente.

**Pasul 6.** În ultimele 30 de minute ale fierberii gulașului, adaugă cartofii tăiați cuburi și completează cu supă de vită, dacă este necesar.  
La final, potrivește gustul cu sare și boia iute.

**Pasul 7.** Când gulașul este gata, adaugă găluștele, ele vor absorbi aromele gulașului în timpul răcirii.

Consistența gulașului trebuie să fie una zemoasă, între supă și tocană. Poftă bună!

**Autor:** Chef Cristian Dumitru

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Gulaș de la Chef Cristian Dumitru

Stand 18.09.2023