



Gulaş unguuresc

Steps: 12

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	carne de vită	50 g	untură
4	cepe roşii	8	cartofi
6	morcovi	1/2	rădăcină țelină și frunze
1	roşie mare	1	ardei verde
1 legătură	pătrunjel	6 căței	de usturoi
	sare și piper după gust	3 linguri	paprika iute și dulce (după gust)
2 lingurițe	chimen		Pentru găluște:
2	ouă	2 linguri	de apă
200 g	făină		sare

Instructions

Ca regulă de aur, gulaşul tradițional unguuresc se prepară din carne de vită, la ceaun sau oală de fontă, iar cartofii și găluștele să nu lipsească.

Pasul 1. Taie carnea cubulețe.

Pasul 2. Într-o oală de fontă, topește untura și călește ușor ceapa.

Pasul 3. Aduagă carnea și rumenește-o pe toată părțile, apoi adaugă condimentele.

Pasul 4. Amestecă bine și adaugă apă cât să acopere ingredientele.

Pasul 5. Lasă la fiert la foc mic, timp de o oră, adăugând apă atunci când este nevoie.

Pasul 6. Taie cuburi legumele și roşia decojită.

Pasul 7. Toacă mărunt usturoiul.

Pasul 8. După o oră, adaugă legumele tocate și lasă să fiarbă 30 de minute la foc mic.

Pasul 9. Între timp, fă găluștele, amestecând toate ingredientele pentru a avea un aluat moale, dar compact.

Pasul 10. Porționează aluatul cu o lingură sau linguriță.

Pasul 11. Lasă-le să fiarbă în gulaș timp de 15 minute.

Pasul 12. la gulașul de pe foc, lasă-l să stea 15 minute, apoi servește-l cu puțină smântână și pătrunjel tocat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gulaș unguresc

Stand 03.12.2023