



Gulaș de vită cu cartofi

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	carne de vită	4 linguri	untură
3	cepe roșii	6	cartofi
2	roșii	2	ardei grași
	frunze de țelină		frunze de pătrunjel
5 căței	de usturoi		sare și piper, după gust
1 lingura	paprika iute	2 linguri	paprika dulce
2 lingurițe	semințe chimen		

Instructions

Acest gulaș unguresc tradițional este o mâncare delicioasă, condimentată, cu o carne fragedă și suculentă și un sos picant și aromat.

Pasul 1. Taie cuburi potrivite carnea de vită.

Pasul 2. Într-un ceaun sau o oală mare, topește untura și călește ceapa tocată mărunt.

Pasul 3. Adaugă carnea și las-o să se rumenească pe toate părțile.

Pasul 4. Adaugă paprika, chimenul, sarea și piperul.

Pasul 5. Adaugă apă până sus și lasă să fiarbă, la foc mic, timp de 2 ore, amestecând din când în când și completând cu apă dacă este necesar.

Pasul 6. Între timp, curăță și taie cuburi cartofii și ardeii, pe care le vei adăuga în oală după 1 oră și jumătate.

Pasul 7. Decojește roșia și tai-o cubulețe, apoi adaug-o în gulaș.

Pasul 8. Când toate ingredientele sunt găsite, adaugă usturoiul tocat mărunt și mai lasă 15 minute oala pe foc.

Pasul 9. Servește gulașul cu pătrunjel verde tocat fin.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gulaș de vită cu cartofi

Stand 03.12.2023