

Гуляш (венгерское блюдо)

Автор: Jaxa

26.02.2011 06:34 -



Гуляш – национальное венгерское блюдо, оно представляет собой что-то среднее между первым и вторым. Считается, что изобрели гуляш пастухи, они готовили его в котлах на костре. получается очень вкусно и ароматно.

Требуемые ингредиенты

- 1 кг мяса (говядины и/или телятины и/или свинины);
- 1 банка красной фасоли;
- 2 ст. л. паприки;
- 4 картошки;
- 1 крупная морковь (или 2 средних);
- 2 крупных помидора;
- 2-3 луковицы;
- 3-4 зубчика чеснока;
- 1 болгарский перец;
- подсолнечное масло;
- соль;
- перец.

1. Мясо режем небольшими кубиками.
 2. Лук и чеснок мелко режем, кладем в большую кастрюлю с разогретым маслом, обжариваем до золотистого цвета.
 3. Добавляем паприку. Перемешиваем.
 4. Сразу после паприки кладем в кастрюльку мясо. Обжариваем его, затем уменьшаем огонь и оставляем тушиться.
 5. В это время чистим и режем кружочками морковь. Отправляем ее в кастрюльку, перемешиваем.
 6. Перец режем на кусочки. Тоже отправляем в кастрюльку.
 7. Помидоры ошпариваем кипятком, снимаем кожицу, тоже режем на кусочки и тоже кладем в кастрюльку.
- Закрываем кастрюльку крышкой, продолжаем тушить примерно 25-30 минут.

Гуляш (венгерское блюдо)

Автор: Жаха

26.02.2011 06:34 -

8.В это время чистим картошку и режем ее кубиками. В кастрюльку подливаем 0,5 литра кипятка. Кладем картошку. Тушим под крышкой еще 10 минут после закипания. Сливаем из фасоли жидкость, отправляем ее в кастрюльку. Солим и перчим по вкусу. Тушим еще примерно 10-15 минут. Готово!

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}