



Gulaş ungiuresc

Paşi: 12

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

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

Mod de preparare

Ca regulă de aur, gulaşul tradiţional ungiuresc se prepară din carne de vită, la ceaun sau oală de fontă, iar cartofii şi găluştele să nu lipsească.

Pasul 1. Taie carnea cubuleţe.

Pasul 2. Într-o oală de fontă, topeşte untura şi căleşte uşor ceapa.

Pasul 3. Aadaugă carnea şi rumeneşte-o pe toată părţile, apoi aadaugă condimentele.

Pasul 4. Amestecă bine şi aadaugă apă cât să acopere ingredientele.

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

Pasul 6. Taie cuburi legumele şi roşia decojită.

Pasul 7. Toacă mărunţ 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