



Gulaș secuiesc

Pași: 7

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

1 kg	carne vițel	3	cepe
3	ardei grași colorați	2	morcovi
1 linguriță	chimen semințe		sare și piper după gust
1 linguriță	boia iute	2 lingurițe	boia dulce
400 g	roșii în sos tomat	2	frunze de dafin
4	cartofi	2	căței usturoi
3 linguri	de untură		pătrunjel verde

Mod de preparare

Cel mai bun gulaș se pregătește la ceaun, pe îndelete, la foc potrivit. Cu găluște, cartofi natur sau pur și simplu cu pâine prăjită, este un deliciu de te vei linge pe degete!

Pasul 1. Taie carnea spălată în cuburi medii.

Pasul 2. Într-un ceaun, topește untura, apoi adaugă cuburile de carne și chimenul.

Pasul 3. Lasă 10 minute, la foc mediu, până când carnea începe să se rumenească ușor.

Pasul 4. Adaugă ceapa tocată, morcovii, ardeii, roșiile în sos tomat și boiaua dulce și iute.

Pasul 5. Toarnă apă cât să acopere compoziția și lasă la fiert timp de 2 ore, la foc mic.

Pasul 6. Când carnea este fiartă bine, adaugă cartofii tăiați cuburi și lasă-i să fiarbă până când sunt fragezi.

Pasul 7. Servește gulașul la ceaun, presărat 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 secuiesc

Stand 03.12.2023