

Węgierski kociołek z węgierskim gulaszem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

słonina 20 dag

pietruszka 2 szt

marchewka 2 szt.

ziemniaki 1 kg

kminek

czosnek

przecier pomidorowy

papryka mielona

sól

papryka czerwona 3 szt

boczek 200 g

cebula 2 szt.

karkówka 1,5 KG

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę pokroić w kostkę i wrzucić do kotła. Jak się stopi dodać posiekaną cebulę pokrojony boczek. Gdy cebula będzie złota dodać mięso (wcześniej pokrojone, wymieszane z kminkiem i czosnkiem) zamieszać łyżką. Następnie pieprzymy i posypujemy zmieloną papryką (nie żałować), zalewamy wodą i gotujemy około 30-40 min. Następnie dodajemy pokrojoną pietruszkę, marchewkę dalej gotujemy mieszając od czasu do czasu. Jak jesteśmy pewni, że mięso już dochodzi, dodajemy pokrojone ziemniaki w kostkę i teraz dopiero solimy. Pod koniec gotowania ziemniaków dodajemy paprykę również pokrojoną w kostkę i przecier pomidorowy (wg uznania) przyprawę gulaszową (węgierskie złoto). Na sam koniec wsypujemy kluseczki cały czas pamiętając by nasz gulasz się nie rozgotował, bo to ma być kruchutkie a nie mamałyga. Smacznego