

Gulaş Çorbası

Toplam 44 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 6/10

Gulaş çorbası dana eti, kırmızı biber ve patatesi buluşturarak yoğun, paprika kokulu ve ikonik bir Macar kasesi kurar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Toz kırmızı biber
- 4 su bardağı Su

Yapılış

- Eti ve soğan tencerede mühürleyin.
- Paprika ve patatesi ekleyin.
- Suyla birlikte 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı kısaca çevirmek yanık riskini azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, yanında ekmek ve biraz ekşi krema verin.