

Macar Gulaş1

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 9/10

Dana eti, patates ve tatlı k1rm1zilerle pişen yoğun Macar yahni yemeği.

Malzemeler

- 800 gr Dana eti
- 2 adet Soğan
- 3 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tatlı k1rm1ziler
- 5 su bardağı Et suyu
- 0.5 su bardağı Ekşi krema

Yapılışı

1. Dana eti, soğan ve patates malzemelerini hazırlayıp pişirme kabına hazırlayın.
2. Soğan ve dana etini tencerede 10 dakika kavurun.
3. Salça ve k1rm1zileri ekleyip 1 dakika çevirin.
4. Et suyu ve patatesi ekleyip 80-90 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Macar Gulaş porsiyonlarını aldıktan sonra sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

K1rm1zileri ekledikten sonra yakmadan hızlıca suyu ekleyin; acılaşmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve k1y1şimaydanozla servis edin.

Alerjenler

Süt