

Gulasz węgierski

Przytocze przepis z1891r.

Zaznaczam ze to jest oryginalna pisownia

Jest to po prostu rodzaj bigosu z surowego wołowego miesa, przesyconego pieprzem czerwonym papryka zwanym.

Miekkie, drobne kawalki surowego miesa rozbic dobrze, wlozyc w rondel ,w którym roztopiono stosowna ilosc loju wołowego ,poddusic nieco pod przykrywką przylozyc duzo pokrajanej w plasterki cebuli, podlac woda i znowu dusic, w koncu gdy widac ze miekkie, wsypac tluczonego pieprzu czerwonego lub bialego, nieco angielskiego ziela .posolici znowu raz zagotowac ;

w czasie duszenia zas ciagle po lyzce zimnej wody podlewac dla skruszenia miesa.

sos powinien byc gesty ,a gestosc ta powinna bez zaprawiania maki, z samego soku miesnego ,cebuli i pieprzu sie utworzyc.

Smacznego i napisz jak to smakowalo,