# Vitello Gulas

Dana Gulaş

500 gr. gulas di vitello
1 cipolla secca
5 pepe italiane
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 tazzina olio vegetale
2 cucchiaino di sale
1 bicchiere d'acqua calda

# Vitello gulas si taglia un pò più grande del dado.
# Si mette l'olio in una ciotola, dopo aversi riscaldato un pò, si cucina con miscelando senza coperchio.
# Dopo aversi preso un pò l'iquido di carne se stesso si inzia ad aggiungersi la cipolla tagliata e si miscela. E poi si chiude il coperchio.
# Dopo arrosito un pò la cipolla si aggiungono le pepe tolti dai semi.
# Dopo aversi arrossito un pò le pepe si aggiungono prim la salsa, poi il pomodoro trattugiato.
# Il fuoco si porta a basso e sopra si mette 1 bicchiere l'acqua calda . Si chiude il coperchio e si cucina per 25 minuti senza apprire il coperchio.
# Dopo di questo tempo si aggiunge la sale, e si cucina ancora per 5 - 10 minuti chiuso, poi si prende dal fuoco.
# Dopo abbassato il vapore si apre il coperchio della ciotola e si prende nel piatto da servire se volendo si fa servirsi insieme con patatine fritte.

Nota: Vitello Gunas è un piatto nazionale di Ungheria.