



Goulasch de Boeuf

Dana Gulaş



500 gr. de goulasch de bœuf
1 oignon
1 tomates
5 piments vert
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse de café d'huile végétale
2 cuillères à café de sel
1 tasse d'eau chaude

- # Coupez le goulasch un peu plus grand que des cubes.
- # Mettez de l'huile végétale, quand elle chauffe rajoutez la viande coupé, commencez à cuire sans mettre de couvercle.
- # Quand la viande absorbe l'eau, rajoutez l'oignon coupé finement, mélangez puis fermez le couvercle.
- # Quand les oignons deviennent molle, rajoutez les piments vert dénoyauté et coupé en gros morceaux.
- # Quand le piment perd sa couleur, rajoutez de la pâte de tomate puis des tomates râpés.
- # Réglez le four à une basse température, rajoutez un verre d'eau puis fermez le couvercle de la casserole. Laissez cuire 25 minutes sans ouvrir le couvercle dans une basse température.
- # A la fin du temps, rajoutez du sel, laissez cuire encore 5-10 minutes puis retirez du four.
- # Quand la vapeur est bien installé, ouvrez le couvercle, mettez dans une assiette, selon la volonté vous pouvez servir avec des pommes de terre grillé.

N-B : Le goulasch de bœuf est un plat national hongrois.