



Soupe De Gulas

Gulaş Çorbası



½ kg. de viande de bœuf goulache
2 gros oignons
1 tasse à thé d'huile végétale
2 pommes de terre moyennes
2 carottes moyennes
2 tomates moyennes
4 poivres vert
3 cuillère à café de poivron rouge
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de cumin
9 tasses d'eau chaude
2 cuillère à café de sel
Pour la pâte;
1,5 tasse de farine de café
1 œuf
Une demi-cuillère à café de sel

- # Hachez les oignons, coupez les carottes, les pommes de terres, et les tomates en petit morceaux carré. Hachez les piments finement.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez de l'oignon quand elle chauffe. Laissez cuire jusqu'à qu'elle ramolli, puis rajoutez la viande de bœuf et mélangez de temps en temps jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
- # Rajoutez du piment et des carottes, laissez cuire 5-10 minutes. Rajoutez les tomates et les pommes de terre. Tournez quelquefois et rajoutez de l'eau chaude.
- # Laissez bouillir la soupe de cette façon pendant 15-20 minutes. Rajoutez du poivre noir, du flocon de piment rouge, du poivron noir, du cumin et du sel.
- # Pendant ce temps, mettez dans un bol creux, de la farine, un œuf, du sel et de l'eau. Mélangez le contenu.
- # Mettez un filtre (tamis) sur la soupe, mettez la pâte moelleuse sur le filtre.
- # Quand les bouts de pâte sortent dans sur la surface de la soupe, cela veut dire que la soupe est cuite. (Vous pouvez rajouter 2 gousses d'ail avec les oignons.

N-B: Cette soupe est une recette Hongroise, qui peut se manger comme plat principale.