



Vitello Gulas

Dana Gulaş



500 gr. gulas di vitello
1 cipolla secca
5 pepe italiane
1 cucchiaino 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 inizia 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 aprire 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.