



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

## Minestrone di Gulas

Gulaş Çorbası



Mezzo kg. carne tagliata in dado di vitello  
2 cipolle secche grosse  
1 bicchierino olio vegetale  
2 patate medie  
2 carote medie  
2 pomodori medi  
4 pepe italiani  
3 cucchiari pepe rosso dolce  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di cumino  
9 bicchieri d'acqua calda  
2 cucchiaini di sale  
Per l'impasto;  
1,5 tazzine di caffè farina  
1 uova  
Mezzo cucchiaino di sale

# Le cipolle si tagliano in fine, carote , patate e pomodori si tagliano in dadi, pepe verde si macina finemente anche.

# Olio si mette nella pentola, dopo aver riscaldato si aggiunge la cipolla, si cucina finchè si morbidisce bene, sopra si aggiunge carne , si cucina finchè la carne si prendono l'liquido di se stessa.

# Sopra si aggiungono carote e pepe. si arrossiscono ancora per 5 - 10 minuti. si aggiungono patate e pomodori. Dopo mescolando per qualche volta si aggiunge l'acqua calda.

# Minestrone così si bolisce 15 - 20 minuti. poi si aggiungono pepe rosso dolce, cumino , pepenero e sale.

# In questo momento in una ciotoila profonda si mettono farina, uova e sale. si aggiunge l'acqua finchè arriva alla coerenza di bulamac (mezzo liquido) si mescolano bene.

# La miscelata preparata si mette nel minestrone sopra di una cosa con i buchi. Così la miscelata preparata si aggiunge nel minestrone gocce per gocce.

# I pezzi di impasti se sono inzie a salire sopra del minestrone significa che il minestrone sia cucinata. (nella minestrone di gulas se volendo si può aggiungere anche pestato di aglio insieme con le cipolle)

**Nota:** Minestrone di gulas è una ricetta privata d'Ungheria. Si può mangiare com'è il primo.