



Minestrone di Gulas

Gulas 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 cucchiai 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 morbida bene, sopra si aggiunge carne , si cucina finchè le carne si prendono l'iquidio 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 bollisce 15 - 20 minuti. poi si aggiungono pepe rosso dolce, cumino , pepenero e sale.

In questo momento in una ciotola 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 inizie a salire sopra del minestrone significa che il minestrone sia cucinata. (nella minestrone di gulas se volendo si può aggiungere anche pestato di agli insieme con le cipolle)

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