



Говяжий Гуляш

Dana Gulaş



500 гр. Говядины на гуляш
1 крупная луковица
1 крупный помидор
5 зелён.перцев
1 стол.ложка томатн.пасты
1 кофейн.чашечка раст.масла
2 чайн.ложки соли
1 стакан горячей воды

- # Говядину порезать средними кусочками.
- # Налить раст.масла в кастрюлю, разогреть, добавить мясо и помешивая жарить на большом огне, без крышки.
- # Когда жидкость выпарится, добавить мелко порезанный лук, помешать, закрыть крышкой.
- # Когда лук станет мягким, добавить крупно порезанные и очищенные от семечек перцы.
- # Когда перцы изменят цвет, добавить томат.пасту и тёртый помидор.
- # Убавить до минимума огонь, долить стакан горячей воды, закрыть крышку. Готовить 25 минут на медленном огне, не открывая крышки.
- # Посолить, поперчить, потушить ещё минут 5-10 и снять с огня.
- # Когда осядет пар, открыть крышку и выложить на сервиров.тарелку. Можно подавать с жаренным картофелем.

Говяжий гуляш Венгерское национальное блюдо.