



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

## Суп- Гуляш Gulaş Çorbasi



Пол килограмма говядины ( маленькими кусочками)  
2 репч.лука  
Пол стакана раст.масла  
2 картофеля  
2 моркови  
2 помидора  
4 зелёных длинных перца  
3 чайн.ложки сладкого красн.молот.перца  
1 чайн.ложка красн.молот.перца  
1 чайн.ложка чёрн.молот.перца  
1 чайн.ложка тмина  
9 стаканов горячей воды  
2 чайн.ложки соли  
Для клёцек :  
¾ стакана муки  
1 яйцо  
Пол чайн.ложки соли

# Репч.лук и перец тонко порубить. Морковь, картофель, помидор порезать кубиками.

# В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, бросить лук, обжарить. Затем, добавить мясо как на гуляш, тушить пока не выпариться мясная жидкость, постоянно помешивая.

# Бросить перцы и морковь, через 5-10 минут добавить помидоры и картофель, помешать и долить горячей воды.

# Суп варить 15- 20 минут, затем добавить все приправы.

# В глубокую посуду высыпать муку, соль, разбить яйцо, немного воды и хорошо взбить.

# Это жидкое тесто вылить в кипящий суп через дуршлаг или тёрку.

# Суп будет готов, когда клёцки всплывут. По желанию, можно добавить чеснок, (вместе с луком, 2 мелко порубленные дольки).

Суп- Гуляш – Блюдо из Венгерской кухни.