



Суп- Гуляш

Gulaş Çorbası



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 всплынут. По желанию, можно добавить чеснок, (вместе с луком, 2 мелко порубленные дольки).

Суп- Гуляш – Блюдо из Венгерской кухни.