

מתכון לגולאש הונגרי

חומרים ל-4 מנות :

3 בצלים חתוכים לקוביות בגודל 1 ס"מ

1/4 כוס שמן קנולה

1 כף גדושה פפריקה מתוקה

750 גרם נתחי בקר לבישול ארוך (צלעות או שפונדרה) חתוכים לקוביות בגודל 2 ס"מ

100 גרם רסק עגבניות

מלח ופלפל שחור טחון

1 כפית גדושה סוכר

1 כף קטשופ

5 תפוחי אדמה לבישול חתוכים לרבעים לאורכם

אופן הכנה:

- מזהיבים בצלים בסיר בינוני עם שמן. מוסיפים פפריקה ומערבבים.
- מזיזים את הבצל לדפנות הסיר, מוסיפים את הבשר ומטגנים עד השחמה מכל הצדדים.
- מוסיפים רסק עגבניות ומערבבים. מתבלים במלח, פלפל שחור, סוכר וקטשופ ומערבבים.
- יוצקים לסיר מים עד לכיסוי הבשר. מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים על הלהבה הנמוכה ביותר כשעה וחצי עד שהבשר מתרכך.
- מוסיפים תפוחי אדמה ומעט מים רותחים (אם חסרים נוזלים), מכסים ומבשלים 40 דקות נוספות עד שתפוחי האדמה רכים אך לא מתפוררים.

באותה שיטה מכינים :

מרק גולאש הונגרי אם רוצים להפוך את התבשיל למרק גולאש, חותכים את הירקות והבשר לפיסות קטנות יותר. לאחר טיגון הבשר מוסיפים כף גדושה קמח (להסמכה) וממשיכים כמוסבר, רק עם הרבה יותר מים.