

גולאש הונגרי.

רכיבים:

1 ק"ג בשר צוואר בקר, נקי וחתוך לקוביות בעובי של 3X3 ס"מ

¼ כוס שמן תירס
2 בצלים בינוניים, קצוצים
1 כפית קימל כתוש
2 שיני שום כתושות
3 כפות פפריקה מתוקה

1 כפית פפריקה חריפה
¾ כפית מלח
1 גזר, קלוף וחתוך לקוביות
1 שורש פטרוזיליה, קלוף וחתוך לקוביות
2 פלפלים אדומים מתוקים, חתוכים לקוביות
2 עגבניות, חתוכות לקוביות גדולות
2 ענפי סלרי, קצוצים
6 תפוחי אדמה בינוניים, קלופים וחתוכים לקוביות בגודל של 3X3 ס"מ

אופן ההכנה:

1 . בסיר רחב מחממים את השמן ומטגנים את הבצל, השום והקימל תוך כדי ערבוב מתמיד.

2. לאחר 2 דקות, מוסיפים את הפפריקה החריפה, את הפפריקה המתוקה, את קוביות הבשר ואת המלח ומערבבים.

3. מביאים לרתיחה, מנמיכים הלהבה לגודל בינוני ומבשלים במשך 15 דקות.

4. מוסיפים את הירקות שורש הקצוצים, הפלפלים, העגבניות, הסלרי ומבשלים עוד כשעה וחצי, עד שהבשר רך.

5. כשהבשר כמעט מוכן מוסיפים את תפוחי האדמה ומבשלים ברוטב כחצי שעה.