



Attilan unkarilainen gulassikeitto

Aineet: Valmistusaika yli 60 minuuttia
500 g naudan paistisuikaleita
3 rkl bertolli Classico -oliiviöljyä
2 kpl sipulia
2 tl paprikajauhetta
2 kpl valkosipulin kynttä
2 kpl paprikaa
400 g tomaattimurskaa
2 kpl kasvisliemikuutiota
1 kpl laakerinlehteä
1 tl mustapippuria
1,5 l vettä (1l=1kg)
0,5 tl kuminaa
3 kpl porkkanaa
4 kpl perunaa
2,5 dl ranskankermaa

Valmistus: Ruskista lihasuikaleet ja sipulilohkot öljyssä isossa kattilassa. Lisää paprikajauhe ja siivutetut valkosipulinkynnet. Kuullota hetki, jotta punainen väri voimistuu. Lisää isoiksi lohkoiksi paloittelut (vihreät) paprikat, tomaattimurska, liemikuutiot, laakerinlehti, rouhittu mustapippuri ja 0,5 l vettä. Keitä kannen alla noin 30 minuuttia eli kunnes liha on mureaa. Lisää loppu vesi ja kumina. Paloittele porkkanat ja perunat reilun kokoisiksi paloiksi. Lisää porkkanat, keitä viisi minuuttia ja lisää sitten perunat ja keitä 15 minuutin ajan, kunnes kasvikset ovat kypsiä.