

Gulas cu sunculita afumata

Gulas cu sunculita afumata

Ingrediente :

1 kg cartofi, 100 g sunculita afumata, 150 g ceapa, 2 catei usturoi, 2 linguri boia dulce, 1 lingura otet, 1 lingurita seminte de chimen, 1 frunza de dafin, 2 linguri pasta de rosii, 500 ml apa sau concentrat supa de legume

Preparare :

Se curata cartofii si se taie cuburi de aprox. 3 cm. Se dinstuie la foc potrivit, in ulei, sunculita taiata cuburi marunte, ceapa si usturoiul tocate fin. Se adauga boiaua, otetul, cartofii si condimentele si se toarna la final apa. Se da focul la mic si se acopera. Se fierbe pina cind cartofii sint fierti (aprox. 30 minute).