

Gulas

Gulas

Ingrediente :

500 g carne de vita, 200 g cartofi curatati, 4 cepe mijlocii, 2 linguri ulei, 2 linguri faina, 1 virf de cutit chimen macinat si unul de maghiran, 2-3 linguri boia iute, 2 linguri otet.

Preparare :

Se prajeste in ulei, la foc mijlociu, ceapa taiata fin. Se adauga carnea taiata cuburi si se intoarce pe toate partile. Se presara faina si se adauga condimentele, otetul, se amesteca totul bine si se adauga treptat 1 l jumatate de apa rece. Se fierbe acoperit o jumatate de ora la foc mic. Se adauga cartofii taiati cuburi si se mai fierbe o jumatate de ora.