

Gulas unguresc

Ingrediente

600 g pulpa de vita
300 g cartofi
2 linguri de smantana
1 lingurita de faina
200 g ceapa
2 catei de usturoi
3 linguri de unt topit
1 lingurita de paprika dulce
1 lingurita de paprika iute (boia)
2 foi de dafin
1 lingurita de otet
1 conserva mica de rosii cojite (240 g)
2 ardei iuti
sare
piper

Preparare

Mod de preparare: Se spala carnea, se zvanta, se taie bucati potrivite (ca pentru o tocana obisnuita), se pipereaza. Se curata ceapa si usturoiul. Ceapa se taie in sferturi mici, usturoiul in feliute.

Se pune untul sa se incinga in cratita si se prajesc pe rand bucatile de carne (cat sa ia putina culoare). Se adauga ceapa si usturoiul si se lasa sa se caleasca impreuna cu carnea. Se adauga paprika, sarea, frunzele de dafin, otetul, rosiile cojite, 700 ml de apa fierbinte. Se pune totul la fiert, vreme de o ora si jumatate, pe foc mic.

Separat, se curata de seminte ardeii iuti, se spala si se taie in fasii cam de 1 cm. Se curata cartofii, se spala, se taie in bucatele de 2 cm. Dupa o ora de fiert, se baga ardeii iuti in gulas, iar cu 15 minute inainte ca mancarea sa fie gata, se adauga si cartofii.

Se amesteca faina cu putina apa si se baga in gulas. Se adauga si smantana. Se gusta de sare si de piper.

Tips

Mancarea e picanta si se potriveste la fix cu un pahar de vin rosu sec.