

Goulash *(Plats principaux à base de viande)*



Préparation

Couper la viande en cubes de 2 cm. Trancher l'oignon et couper la carotte et le céleri en rondelles et faire revenir le tout dans le saindoux. Quand l'oignon est doré, ajouter la viande en cubes, saupoudrer avec le cumin et le paprika, couvrir avec le bouillon de bœuf et cuire pendant 2 heures. Servir avec une pincée de piment frais.

Conseils

Si vous voulez goûter un vrai goulash hongrois, ne dépassez surtout pas les temps de cuisson: la vraie recette ne ressemble en fait pas à un ragoût mais plus à une soupe.

Anecdotes

Le terme hongrois 'Gulyas-leves' signifie 'soupe du berger'; le terme 'goulash' dérive de la translittération allemande du nom d'origine de cette recette.

Information

Préparation 150 minutes

Temps total 120 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Carottes 60 grammes

Oignons rouges de tropea 100 grammes

Céleri 60 grammes

Bouillon de viande 750 grammes

Cumin

Paprika

Sel

Baies de genièvre

Piment

Saindoux

Boeuf 500 grammes (Couper en morceaux)