

## Guliàs al Paiolo

Ricetta originale ungherese

Vi elenco di seguito gli ingredienti: (quantità puramente indicative)

8 hg. di manzo o maiale ( di qualità anche poco pregiata), 3 cipolle, 8hg. di patate, uno spicchio di aglio, 1 peperone, 1 cucchiaio di conserva di pomodoro o simili, 2 cucchiari di paprica dolce (??forte??) Kummel e maggiorana, sale.

Soffriggere le cipolle e aggiungere la paprika con un po' di acqua, amalgamare e aggiungere la carne a piccoli pezzi, l'aglio pestato, qualche seme di Kummel e la maggiorana. Salare e lasciare cuocere a fuoco lento (fare attenzione che non si attacchi) aggiungere, eventualmente, ancora un po' di acqua. A tre quarti di cottura, aggiungere le patate e il peperone a pezzetti, il pomodoro. Coprire e lasciare cuocere fino a cottura. Servire con piccoli gnocchi o eventualmente con polenta.

RICETTE DI CUCINA