

Zagrijte se uz tradicionalni mađarski gulaš



 Jednostavan

1. Nasjeckanu teletinu uvaljajte u mješavinu brašna i navedenih začina te otresite višak brašna sa svakog komadića. Zagrijte pola količine ulja i pola količine maslaca u velikoj tavi te u njoj ispržite teletinu dok ne posmeđi te premjestite u električno kuhalo za hranu (slow cooker) čiji je kapacitet minimalno 4,5 litara.
2. Zagrijte preostalo ulje i maslac u istoj tavi te prepržite luk i češnjak dok ne omekšaju. Umiješajte i pastu od rajčice i temeljac te pustite da zavri. Zatim dodajte i nasjeckanu rajčicu iz konzerve, krumpir, nasjeckanu mrkvu te ostavite da se kuha na slaboj vatri 8 sati.
3. Začinite po ukusu te poslužite s kiselim vrhnjem i peršinom.

Recept i foto: [Food to Love](#)