KREMALI GULAŞ (MACAR)

4 kişilik
300 g soğan,
600 g dana gulaş,
2 yemek kasığı eritilmiş tereyağı,
tuz,
karabiber,
1.5 yemek kaşığı orta acılıkta hardal,
1 tatlı kasığı kırmızıbiber (tatlı),
500 ml sebze suyu,
400 g mantar,
2 yemek kaşığı sıvı yağ,
400 ml krema,
kıyılmış yeşil soğan

Soğanları soyarak küp halinde doğrayın. Eti bir tencerede kızartın. Soğanları ilave edin, sararıncaya kadar öldürün, tuz ve biberini ayarlayın. Hardalı katın. Tencereyi ateşten alın, kırmızıbiberi atın, sebze suyu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve gulaşı hafif ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin.
Bu arada mantarları ayıklayarak dilimleyin. Mantarları, içinde kızgın sıvı yağ olan bir tavada altın sarısı bir renk alana dek kızartın, tuz ve biberini ayarlayın. Et piştikten sonra kremayı katın, sosun suyunu çektirin. Mantarları karıştırın, kıyılmış soğanla garnitür yapın.

© lezzetler.com tarif no:19799 • adı:Kremalı Gulaş (Macar) • gönderen:çalıkuşu • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:18