

Gulaş Çorbası

Toplam 79 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 44 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 6/10

Gulaş çorbası dana eti, kırmızı biber ve patatesi buluşturarak yoğun, paprika kokulu ve ikonik bir Macar kasesi kurar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Toz kırmızı biber
- 4 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- 450 gr dana etini ve 1 soğan küçük doğrayın.
- Eti ve soğanı 8 dakika ateşte mühürleyin.
- 1 tatlı kaşık paprikayı ekleyip 30 saniye karıştırın.
- 2 patatesi küp doğrayıp 4 su bardağı suyla tencereye ekleyin.
- Çorbayı ateşte 35 dakika pişirin, et lifleri yumuşasın.
- Tuzunu ayarlayıp 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı kısaca çevirmek yanık riskini azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, yanında ekmek ve biraz ekşi krema verin.