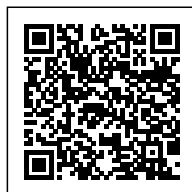




GULAŠS AR SKĀBĒTIEM KĀPOSTIEM NO HUGO





Tas ir oriģināls, nacionāls Ungāru ēdiens ar nosaukumu Segedinas gulašs. Nosaukums radies no pilsētas Segeda tai pat Ungārijā. Taču, pateicoties, arī mūsu, nacionālajiem skābajiem kāpostiem, domāju, mēs mierīgi varam šo gulašu adaptēt mūsu virtuvēs.



Jebkurā gadījumā, šodien atkal piedzīvoju gastronomisko lidojumu!!!

Pasniegt var ar knēdeļiem (es nepaslinkoju un man tie bija - recepte ir lapiņā) vai ar maizi.

Jums būs nepieciešams:

½ kg cūkgaļas (pleca gabals)

Eļļa vai tauki

1 liels sīpols

½ kg skābo kāpostiņu

Saldais krējums, treknais, 2 mazās paciņas

Lauru lapas

Maltas ķīmenes

Malta sarkanā paprika

Malti melnie pipari

Nedaudz medus

Sāls

Vienkāršie milti

Gulaša pasta / krēms (mums aizstājējs varētu būt – tomātu pasta)

Majorāns

Piens

Pieeja:

Apcepjiet sasmalcinātu sīpolu eļļā vai tauciņos. Pievienojiet kubiņos sagrieztu gaļu un kārtīgi apcepjiet. Pievienojiet sāli, maltu papriku (apmēram 1 ēdamkarote), 2 lauru lapas un nedaudz maltus piparus. Apcepjiet. Pielejiet ūdeni un vāriet uz lēnas uguns, līdz gaļa ir mīksta.

Nepieciešamības gadījumā nepārtraukti pievienojiet ūdeni. Ūdenim jābūt ne vairāk kā 1 cm virs gaļas.

Kad gaļa ir mīksta, pievienojiet iepriekš nospiestus kāpostus, 1 saldo krējumu un 1 ēdamkaroti medus. Vajadzības gadījumā pievienojiet ūdeni un vāriet vēl vismaz 15 minūtes.

Sajauciet traukā: 200 ml piena, 2 ēdamkarotes vienkāršo miltu, nedaudz majorāna, nedaudz malto piparu, maltās ķīmenes un ēdamkaroti tomātu pastas (žēl, ka mums nav nopērkama gulaša pasta vai krēms...)

Labi samaisiet, lai nebūtu kunkuļu, un visu ielejiet katlā ar gaļu un kāpostiem. Maisiet, jo tagad sautējums sāks sabiezēt. Pievieno otru saldo krējumu un, nepārtraukti maisot, uzvāra. Gatavojiet ne vairāk kā 5 minūtes. Mērcei jābūt patīkami tumīgai. Pašās beigās bagātiniet ar sāli un ķīmenēm,



ja nepieciešams.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

