

Венгерский гуляш

Ингредиенты

1 кг мякоти говядины
3 крупные луковицы
3-4 ст. л. свиного сала
3 ст. л. молотой сладкой паприки
1 кг картофеля
1 сладкий зеленый перец

1 средний помидор
2 зубчика чеснока
щепотка тмина
соль
Для чипеток:
3 ст. л. муки
1 яйцо
1/4 ч. л. соли

Мясо нарежьте кубиками со стороной 1,5–2 см, посолите. Лук и чеснок измельчите. В кастрюле растопите свиное сало и обжарьте в нем лук до золотистого цвета, 10 мин. Уменьшите огонь, положите чеснок, готовьте 1 мин. Добавьте мясо, паприку, тмин и 1/2 стакана воды. Тушите на слабом огне 30 мин., изредка помешивая. При необходимости добавьте еще около 1/2 стакана воды. Картофель очистите и нарежьте кубиками со стороной 1 см. Перец нарежьте кусочками такого же размера, предварительно удалив из него сердцевину. Положите картофель и перец на мясо, подлейте немного воды и тушите 10 мин. Добавьте нарезанные кружками помидоры. Влейте в кастрюлю воду так, чтобы овощи и мясо были полностью закрыты, доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 10 мин.

Для чипеток смешайте муку, яйцо и соль и замесите крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 1 мм. Присыпьте руки мукой и отщипывайте от теста кусочки размером примерно с ноготь. Положите их в суп и варите 3–4 мин., пока они не всплывут на поверхность. Разлейте по тарелкам и сразу же подавайте.

[ИСТОЧНИК](#)

