

Gulasch (2)

Tritare la cipolla e farla dorare nel burro. Unire la carne e i pomodori pelati tagliati a pezzi. Aggiungere 1 tazza di acqua e cuocere, coperto, a fuoco moderato. Dopo circa 1 ora togliere il coperchio e far ridurre il fondo di cottura. Cospargere di farina, paprica, sale e pepe. Servire appena la salsa avr` preso una giusta consistenza.

Ingredienti

500 G Culatta Di Bue
60 G Burro
1 Cipolla Grande
2 Pomodori
2 Cucchiaini Farina
Paprica
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 90 minuti.