



BOGRÁCSGULYÁS AHOGY ALEN FŐZI
БОГРАЧ ГУЛЯШ ОТ ШЕФА АЛЕНА

400 г вырезки говядины
400 г вырезки телятины
400 г вырезки свинины
1 перец
1 помидор
4 морковки
4 корня петрушки
2 средних кольраби
8 средних картофелин
50 г сала копченого
1 луковица
3 столовые ложки паприки
1 кофейная ложка измельченного тмина
2 чайные ложки соли
3 литра воды
1 пучок петрушки
3 лавровых листа

На 6 человек

Сало нарезать кубиками и обжарить в чугунном котелке, после этого вынуть. Обжарить мелко нарезанный лук до прозрачности, обжарить мясо, добавить паприку, перец, тмин и воду. Довести до кипения, добавить помидор, морковь, петрушку, кольраби, луковицу. Варить на открытом огне 3 часа, введя лавровый лист, не давая активно кипеть. Добавить нарезанный кубиками картофель, посолить и готовить на быстром огне 20 минут. Суп должен получиться густым. Перед подачей посыпать петрушкой.

Буаля.

© Ален Панов, 2013