



GULYÁSLEVES

HOZZÁVALÓK

Gulyás

- 400 g marhalábszár, kockázva (2 cm)
- 2 nagy sárgarépa, karikázva
- 1 nagy fehérrépa, karikázva
- 1 kis zeller, kockázva (opcionális)
- 300 g burgonya, kockázva (2 cm)
- 1 ek fűszerpaprika
- ½ ek csípős fűszerpaprika
- 1 ek só
- 1 tk őrölt kömény
- 2 babérlevél
- 1 tk őrölt feketebors
- 1 kis paradicsom, kockázva
- 1 TV paprika, kockázva
- 3 gerezd fokhagyma
- 300 g hagyma, félbevágva
- 2 ek mangalicaszír
- ½ csokor petrezselyem levele (opcionális)
- 5 darab zellerlevél
- kb. 1500 g víz

Csipetke

- 1 tojás
- 120 g finomliszt
- 1 tk só ½ tk szárított chili pehely

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a hagymát, a fokhagymát a keverőedénybe, és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**, a spatulával nyomja a keverőedény aljára.
2. Adja hozzá a zsírt, és dinsztelje **5p/120°C/1-es fokozaton**.
3. Adja hozzá a marhahúst, és pirítsa **10p/120°C/ ↻ /0,5-ös fokozaton**.
4. Adja hozzá a fűszerpaprikákat, a paradicsomot, a paprikát, a köményt, a sót, a borsot, a babérlevelet, és 250 g vizet, majd főzze **20p/100°C/ ↻ /- fokozaton**.
5. Adja hozzá a sárgarépát, a fehérrépát, a burgonyát, a zellerlevelet, öntse fel vízzel a maximum jelzésig, és főzze **20p/100°C/ ↻ /- fokozaton**.
6. Közben készítse el a csipetkét. Egy tálban üsse fel a tojást, majd fokozatosan keverje hozzá a lisztet, a sót. Amikor keményre összeállt, lisztezett felületen nyújtsa ki a tésztát, kézzel csipkedjen apró darabokat belőle, majd ujjbeggyel gyúrja tetszőleges formára.
7. Adja a leveshez a csipetkét, és főzze további **10p/100°C/ ↻ /- fokozaton**, vagy amíg feljön a tetejére. Ellenőrizze, hogy megpuhult-e a hús, szükség esetén főzze további **5p/100°C/ ↻ /- fokozaton**, majd forrón tálalja.



Előkészítés

15 perc



Teljes idő

1 óra 20 perc



Nehézségi fok

könnyű



Adag

4 adag