

Palóc gulyás

Hozzávalók:

- 60 dkg birkahús
- 20 dkg vöröshagyma
- 40 dkg burgonya
- 30 dkg zöldbab
- 2 dl tejföl
- 5 dkg finomliszt
- 1 csokor kapor
- só
- őrölt fekete bors
- fűszerpaprika
- babérlevél
- őrölt kömény
- sertészsír

Elkészítés:

A hagymát felkockázzuk és kevés zsíron megdinszteljük. Rátesszük a kockára vágott birkahúst, amit fehéredésig pirítunk. Sózzuk, borsozzuk, paprikázzuk, majd vízzel felöntjük.

Ha a hús elkészült, hozzáadjuk a külön megfőzött burgonyát, a külön megfőzött zöldbabot, majd az egészet összefőzzük.

Megszórjuk friss kaporral, és tejfölös habarással besűrítjük.

Séfünk tippje: Bográcsban is elkészíthető.