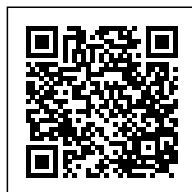




# MEKSIKĀŅU GULAŠS NO HUGO





Izmēģiniet! Tas būs vienkārši, gardi un, mistiskā kārtā, sajūsmina bērnus.



Jums būs nepieciešams:

Liellopu gaļa, kas piemērota gulašam (no ciskas)

Tomātu biezenis (vai svaigi, smalcināti tomāti)

Sāls, malti melnie pipari, eļļa

Sīpoli

Nedaudz miltu vai ciete

Zaļie zirnīši

Rīvēts siers (Edam, Gouda, Krievijas)

Pieeja:

Eļļā vai tauciņos katlā apcep smalki sagrieztu sīpolu. Pievienojiet gaļu sagrieztu kubiņos un labi apcepiet no visām pusēm (Ja gaļa ir vairāk, tad labāk apcept mazākām porcijām, tā lai visi gabaliņi apceptos līdz brūnganai krasai. Lielāks daudzums veido buljonu un tā tad sautējas un paliek sausa).

Pievienojiet tomātus, nedaudz sāls un maltus piparus. Papildiniet nedaudz ūdeni un sautējiet zem vāka, līdz gaļa maigi mīksta. Atcerieties, ja nepieciešams, papildināt ūdeni.

Kad gaļa gatava, iebieziniet mērci ar miltiem vai cieti. Visbeidzot pievienojiet zaļos zirnīšus un, ja nepieciešams, bagātiniet ar sāli.

GATAVS!

Pasniedz ar rīsiem, makaroniņiem vai kartupeļiem, pārkaisa ar rīvētu sieru. "Mņam"!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo