

Гуляш по-венгерски



500 г говядины, 2 больших картофелины, 40 г свиного жира, 2 головки репчатого лука, 1 болгарский перец, 2 зубчика чеснока, красный острый перец, тмин, соль, зелень.

Мясо нарезать кубиками. Репчатый лук измельчить, обжарить в жире. Добавить мясо, обжарить всё вместе. Тушить в течение часа.

Когда мясо будет почти готово, добавить к нему нарезанный кубиками картофель, кубики болгарского перца, тмин, измельчённый чеснок, соль. Перемешать, добавить немного воды и тушить до готовности овощей.

Подать яркий и вкусный гуляш, посыпав зеленью петрушки и укропа.