

GOULASH SOUP



Categoria: Pasta, Riso e Zuppe

Creato il 2017-12-01

Suggerito da Treppenhai

Tempo di preparazione: 125 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

500 grammi	Beef goulash, diced finely
100 grammi	pancetta a dadini
2 cucchiaio/ cucchi	Clarified butter
3 spicchio	aglio
1 pezzi	Large onion, finely chopped
800 Millilitro/ millilitri	brodo di manzo
150 Millilitro/ millilitri	Vino rosso
3 cucchiaio/ cucchi	smoked paprika
1 cucchiaio/ cucchi	concentrato di pomodoro
1 cucchiaino/ cucchiaini	hot paprika powder
2 cucchiaino/ cucchiaini	zucchero
2 foglia / foglie	foglia d'alloro
1 cucchiaino/ cucchiaini	dried marjoram
1 pizzico	sale
1 pizzico	pepe

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

STRUMENTO



Coltello da taglio
(tagliente)



Spatola



Misurino