

## GULASCH ZIGEUNER ART



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2016-02-20  
 Qualificata da Supercook DE  
 Suggesto da Holdi  
 Tempo di preparazione:  
 47:10 Minuti

Adatto per macchina:

- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC400

### ELENCO INGREDIENTI

<b>1 pezzi</b>	onion quartered
<b>2 pezzi</b>	garlic cloves
<b>1 cucchiaino/ cucchiaini</b>	olio d'oliva
<b>2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	concentrato di pomodoro
<b>1 cucchiaino/ cucchiaini</b>	sweet paprika powder
	sale e pepe
<b>200 Millilitro/ millilitri</b>	Red wine or broth
<b>400 Millilitro/ millilitri</b>	acqua
<b>500 grammi</b>	Pork goulash cut into small pieces
<b>1</b>	Glas Zigeuner oder Schaschliksoße 500 ml.
<b>1/2</b>	Glas Pustasalat ohne Brühe

### PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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