

Mad der bare holder

- direkte fra glas



Gullasch

Klassisk gryderet fra Ungarn. Ofte betegnet som den ungarske nationalret. Paprika er en vigtig ingrediens. I Ungarn serveres den med *Galuska*. En slags pasta lavet på hvedemel, æg og vand. Herhjemme høre kartoffelmos til, men godt kogt pasta kan være som Galuska

Tilberedning:

Indholdet fra glas kommer i en gryde, og varmes langsomt op. Sauce er koncentreret og kan tilsættes mere vand. Sauce konsistens kan justeres med majsstivelse som er rørt op i lidt koldt vand. Brug lidt af gangen, sauce tykner først når den koger. Serveres med kartoffelmos eller med pasta der gerne må være kogt meget blød.

Retten kan strækkes ved at tilsætte friske gulerødder skåret i mindre stykker og grønne bønner

Indhold:

Afpudset oksebov, hakket bacon, hakket løg, mast og hakket hvidløg, stegte porre, laurbærblad, paprika, tomater, piskefløde, salt

Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst 1 år efter produktionsdato

Før anvendelse tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres