

Földbabgulyás

Hozzávalók:

- 60 dkg marhacomb
- 40 dkg zsenge zöldbab
- 15 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 dkg paradicsompüré vagy 10 dkg paradicsom
- 1 evőkanál pirospaprika
- 1 evőkanál paprikakrém
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 10 dkg zsír

Zsíron megpirítjuk a finomra vágott hagymát, hozzáadjuk a paradicsomot, a fűszereket, felöntjük 2 dl vízzel, és pár percig forraljuk, mielőtt hozzáadnánk a kockára vágott húst. Megsózzuk, és lassú tűzön főzzük úgy, hogy mindig csak annyi vizet öntsük rá, amennyi éppen ellepi a húst. Amikor már majdnem megpuhul a hús, hozzáadjuk a tisztított, darabolt zöldbabot és készre főzzük.



Mindmegette