

Rețetă: Gulaș (200 porții)

- Ingrediente:
- 2 kg burta
- 15 kg ceafă porc
- 20 kg cartofi
- 500 g boia dulce
- 1 kg roșii pasate
- 1 buc ardei (800 g)
- 4 kg ceapă
- 4 kg morcovi
- 2 kg ardei roșu
- 5 buc usturoi
- 4 kg mere
- 5 buc usturoi
- 100 g piper
- 50 g boia afumată
- 50 g boia dulce
- Chimen 10 g
- Pătrunjel proaspăt
- Leuștean
- 1 L vin roșu

Mod de preparare:

Carnea de porc se taie cubulețe și o punem la marinat cu 4 lingurițe de boia, 20 ml ulei și 1 piper, chimen, 10 căței de usturoi. Se lasă la marinat 2-3 ore.

Punem cratița la foc cu uleiul, punem ceapa toată mărunt ardeiul și puțină mămăligă. Punem carnea și lăsăm până are un aspect de prăjit, turnăm vinul și completăm cu apă 3/4 din capacitatea oalei, adăugăm restul de condimente și ținem la foc până carnea este fiartă.

Adăugăm afumătura și cartofii și dacă este nevoie mai condimentăm cu sare, piper, boia. După care adăugăm la final pătrunjelul verde și leușteanul.