

## **Gulasch un pasto completo alla Casa di JO**

**Ricetta per 4 persone,**

**il gulasch si serve con: patate lesse e un insalata di cetriolo grande**

**Ingredienti:**

**500 g carne di maiale magra**

**500 g carne di manzo magro**

**due grandi cipolle**

**concentrato di pomodoro**

**sale**

**pepe**

**paprica in polvere (non troppo piccante)**

**50 g farina**

**$\frac{3}{4}$  litro acqua circa**

**$\frac{1}{4}$  litro latte**

**olio**

**tagliare le cipolle in pezzi**

**riscaldare due cucchiaini di olio in pentola**

**quando è caldo mettere le cipolle**

**farle rosolare bene finchè diventano tipo vetro**

**mettere in un piatto a parte**

**riscaldare altri due cucchiaini di olio**

**la carne tagliata in pezzi non troppo grandi mettere in pentola**

**rosolare tutta la carne (mescolando sempre) fino a farla imbrunire**

**aggiungere adesso la cipolla**

**sale pepe paprika a piacere**

**e resto del acqua calda**

**e due cucchiaini di concentrato di pomodoro (circa)**

**farlo bollire**

**abbassare ora il fuoco mettendo un coperchio e farlo cuocere a fuoco lento**

**per circa 1 ora e mezzo**

**in un bicchiere mettere la farina e latte freddo con lo sbattitore**

**mescolarlo bene e aggiungere lentamente al gulasch**

**mescolare bene**

**e farlo cuocere ancora un poco finchè il sugo si restringe un poco e diventa tutto molto cremoso**