



# Unkarilainen gulassi

## 4 annosta

500 g naudan paistikuutioita

2 sipulia ja valkosipulin kynsi silputtuna

Paistamiseen: öljyä, paprikajauhetta

2 dl punaviiniä tai vettä

1/2 dl unkarilaista SAM-hunajaa

1 tlk (400 g) tomaattimurskettä

suolaa, pippuria, kuminaa

2 paprikaa kuutioituna

1 rasia herkkusieniä viipaloituna

hunajaa, smetanaa, meiramia ja timjamia

Kuumenna öljy padassa, lisää paprikajauhe ja lihakuutiot. Lisää sipulit ja sekoita. Lisää viini, tomaattimurske ja mausteet. Hauduta liha kypsäksi. Sekoita joukkoon paprikat ja herkkusienet. Kiehauta. Lisää hunaja, smetana ja yrtit. Tarjoa gulassi perunoiden lisänä.