

## **GOULASCH A LA HONGROISE**

### **Ingrédients pour 5 personnes :**

- 1.300 kg de Paleron
- 150 g d'oignons grelots
- 200 g d'oignons émincés
- 500 g de tomates pelées
- beurre doux
- 2 cuil. A café de paprika
- 500 g de pommes de terre

**Temps de préparation :** 30 mn

**Temps de cuisson :** 2 h00

Découper un morceau de paleron en cubes de 80 g environ. Les assaisonner de sel et de poivre et les colorer légèrement dans 150 g de beurre blond. Les saupoudrer avec une cuillère à café de paprika. Cuire également les oignons à blond avec 50 g de beurre et les mélanger à la viande avec 500 g de tomates pelées. Ajouter 1.5 dl d'eau. Couvrir et cuire au four pendant 1h30 environ. Après ce temps, ajouter 500 g de pommes de terre coupées en quartier. Rajouter 2 dl d'eau. Continuer la cuisson en arrosant souvent le goulasch jusqu'à complète réduction du mouillement. Cuire à part quelques petits oignons avec une noix de beurre, sel, quelques cuillerées d'eau ou mieux un peu de jus de cuisson et les étaler sur le goulasch au moment de servir.