

Goulash hongroise



N° DE RECETTE.: 2020149 | VERSION: 18.11.2020

Quantité	Description
2000 g	Viande de bœuf pour goulash
1000 ml	Eau froide
500 g	Légumes ratatouille
800 g	MARIFIX PUSZTA GOULASH (1000674)
5 g	POIVRE ET AIL SVS (1000545)
	LIANT POUR SOUPES ET SAUCES (1000597)
4305 g	

Manipulation

- 1) Saisir les légumes ratatouille et assaisonner avec POIVRE ET AIL SVS
- 2) Mélanger le MARIFIX PUSZTA GOULASH, les légumes ratatouille et l'eau
- 3) Ajouter la viande de bœuf coupée en cubes
- 4) Porter à ébullition et laisser mijoter (temps de cuisson en fonction de la qualité de la viande)
- 5) Eventuellement lier avec le LIANT POUR SOUPES ET SAUCES

Préparation

Réchauffer dans la casserole ou le four à micro-ondes.

Notes