



### Szegedi szürkemarha gulyás

#### *Hozzávalók:*

- 10 dkg mangalica zsír
- 3 db vöröshagyma
- 1 kg szürkemarhacomb
- 2 db paradicsom
- 2 db paprika
- 20 dkg burgonya
- 1 db zeller
- 3 db sárgarépa
- 2 db petrezselyemgyökér
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 tojás
- 10 dkg liszt
- 3 dkg szegedi fűszerpaprika
- Só, köménymag



Az 5 literes fazékban a zsíron lepirítjuk az apróra vágott vöröshagymát. Hozzáadjuk a kockázott húst, majd lepirítjuk, ezután rádobjuk a kockázott paradicsomot, paprikát, amit szintén lepirítunk köménymaggal, fokhagymával és legvégül fűszerpaprikával, hogy kellemes zamanyagokat kapjunk. Felöntjük vízzel, sózzuk és kb. másfél óráig főzzük. Ezután hozzáadjuk a kockázott zöldségeket és tovább főzzük. Közben összegyúrjuk a tojást és a lisztet egy csipet sóval, és csipetkéket szaggatunk a tésztából a forrásban lévő levesbe. Legvégül zeller vagy petrezselyem zölddel díszítjük.

