

## GOULASH DE BŒUF HONGROISE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 120 min
- **Pays** : Hongrie



### Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 1,5 de paleron (en morceaux)
- 500 g de tomates
- 4 gros oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 petit bouquet garni
- 1 litre de bouillon
- 2 c à s de concentré de tomates
- 1 c à s de farine
- 3 c à s de paprika (fumé)
- huile d'arachide
- sel et poivre

### Etapes de préparation

1. Dans une cocotte à feu vif, versez 4 à 5 c à s d'huile et faites colorer, pendant 15 à 20 mn, les morceaux de bœuf salés et poivrés
2. Coupez les tomates en rondelles
3. Pelez, puis émincez les oignons; pelez et hachez l'ail
4. Baissez le feu et versez 1 à 2 c à s d'huile
5. Ajoutez la farine, les oignons, l'ail et le paprika
6. Laissez cuire 5 mn en remuant
7. Ajoutez le bouillon, le bouquet garni, les tomates et le concentré
8. Salez et poivrez, puis laissez mijoter, à couvert et à petit feu pendant 2 heures
9. Retirez le bouquet garni et rectifiez l'assaisonnement

