

GOULASH DA MAMÃE CAROLINA

INGREDIENTES

5 cebolas grandes
2 colheres de sopa cheias de páprica doce
1 colher de sopa cheia de páprica picante
500 g contra filé picado para strogonoff
500 g de filé de peito de frango picado para strogonoff
500 g pernil picado para strogonoff
sal a gosto
óleo
azeite
1 colher de sobremesa de maizena
1/2 copo de água
1 litro de água

MODO DE PREPARO

Pique as cebolas e coloque para fritar em uma panela grande com óleo e azeite.

Acrescente as carnes e misture.

Adicione a páprica doce e picante e misture bem.

Adicione a água e coloque o sal.

Deixe cozinhar em fogo mínimo por duas horas mexendo de vez em quando.

Deixe descansar de um dia para o outro para apurar o sabor.

Aqueça o goulash, dissolva a maizena na água e engrosse.

Acerte o sal se necessário e sirva com macarrão goela de pato ou arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37568-goulash-da-mamae-carolina.html>