

Roma Küche 2.0

Romano Habe

Bangorengero gulasch à la Roma

So tumenge use pekal 4 dschenenge:

1 kg bangore
2 schere sir
3 moni debrecinertscha
1 karika schuki goja
elo, lon, papro, paprikakero puvleri, tscheschnakoskero pulveri, kermago taj lorberiskere patra

Butschalinen afka:

O bangore te khuschel taj ande kocki te tschinel. I sir te tschinel taj tikne khetan te hokinél. Elo ande jek piri te del, te jagarel taj paloda i sir ande te del taj asaj dur te restinel, dschimeg somnakuno feschtó uschtidel. Te la sir jek somnakuno feschtó uló, akor o paprikakero pulveri use te del taj sa latsche khetan te keverinl. Paloda o bangore use te del taj pajiha upre te tschorel. Akan te o lorberiskere patra taj o tscheschnakoskero pulveri use te del taj valami 20 minuti te thal te mukel.

Andi maschkarutni cajt i schuki goja taj o debrecinertscha ande tikne falati te tschinel. Te o bangroe epasch kovle ule, i schuki goja taj o debrecinertscha use te del. Akan o cilo meg loniha, paproha taj kermagoha te vircinel taj meg 10 dschi 15 minuti te thal te mukel.

Tip: Uso „Bangorengero gulasch à la Roma“ schaj te latscho, frischno maro use den.

Latscho habe kivaninen tumenge o HANGO ROMA kojnhakere-dschene!