



# Goulash

Par La Popotte sans chichis



## Ingédients

450 g de boeuf  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
3 carottes  
1 poivron  
150 g de tomates concassées  
30 cl de vin rouge  
2 cuil à café de paprika fumé  
1 l de bouillon de boeuf  
2 cuil à soupe de persil  
2 cuil à soupe d'aneth  
4 cuil à soupe de crème fraîche  
1 cuil à soupe d'huile  
Sel, poivre

Emincez votre oignon.

Pelez et dégermer une gousse d'ail.

Coupez en rondelles vos carottes et en dés le poivron.

Dans un faitout, faire revenir votre oignon avec l'ail. Ajoutez la viande, puis les légumes, le vin, les aromates et le paprika.

Faire mijoter 1h30, 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les csipetke\* et la crème fraîche.

Servir bien chaud.