


Intitulé du plat			Type de plat		
Goulash à la hongroise (bœuf – poulet – poule – veau) et tchipetka					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Nombre de couverts			
		4			
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Bœuf (épaule, ...Viande à braiser)	Gr	800	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Couper la viande en petits morceaux de +/- 4 à 5 cm. Mettre 1 l d'eau à ébullition avec le 1/2 cubes ou 1 litre de fond blanc. 	
Tomate	Pc	2			
<i>Facultatif</i> : concentré de tomate)	C à s	1	1.2	<ul style="list-style-type: none"> Colorer les morceaux de viande, faites suer les oignons(émincés), le poivron (en dés), les tomates, carottes (en cubes). 	
Carottes	Pc	2			
Poivrons rouge	Pc	1			
Oignons	Pc	2	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter la gousse d'ail dégermée et hachée. Singer paprika et farine. 	
Farine	C à s	1			
Sel, poivre, paprika (doux)		Pm	1.4	<ul style="list-style-type: none"> Mouiller avec le bouillon et facultativement vin rouge. 	
Ail (gousse)	Pc	1			
Cube bouillon	Pc	1/2			
Saindoux ou matière grasse	Gr	80	1.5	<ul style="list-style-type: none"> Mijoter 2 à 3h. Quand la viande est cuite, mettre au centre les pommes de terre pelées et coupées dans le sens de la longueur, en quatre. 	
Pommes de terre	Gr	800			
<i>Facultatif</i> : vin rouge	Cl	20	1.6	<ul style="list-style-type: none"> Rectifier l'assaisonnement. Rajouter du paprika et eau si nécessaire pour la consistance. 	
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> Laisser cuire 20 à 30 minutes. Laisser reposer la goulash 5 bonnes minutes, puis servir un peu de tchipetka, un peu de viande, un peu de pommes de terre, légumes et enfin du bouillon sur le tout. 	
			1.8	<p><i>Remarque :</i></p> <p>On peut remplacer le bœuf par du poulet de la poule ou du veau. La goulash hongroise est à l'origine le plat du pauvre, mais c'est très vite devenu le plat national de la Hongrie.</p>	
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					
					

TCHIPETKA

Mélanger 500 grammes (2 tasses) de farine, 2 œufs, 1 c. à c de sel et de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte semblable à celle de la pâte à tarte. Découper des petits morceaux et les laisser tomber dans une casserole d'eau frémissante, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Servir avec la viande, dans le bouillon de la goulash.

En Hongrie, les tchipetka sont souvent préparés en boule.