

Gulach

Ingrédients : Pour 10 personnes

- 1 kg de bœuf (jumeau ou paleron)
- 1 kg d'échine de porc désossée
- 2 pieds de cochon (facultatif)
- 400 g de carottes
- 6 poivrons (2 rouge, vert et jaune)
- 2 boîtes de 140g de concentré de tomates.
- 1,5 kg d'oignons
- 3 à 4 gousses d 'ail suivant grosseur
- 10 pommes de terre
- Marjolaine – Cumin – Paprika – Laurier
- Sel et poivre noir



Préparation :

- Couper le bœuf en morceaux (cubes de 3 à 4 cm environ).
- Couper à l'identique l'échine de porc.
- Faire revenir les viandes séparément avec un peu d'huile pendant une ½ heure à découvert.
- Au bout de la ½ heure, dans le wok de bœuf ajouter 1 litre d'eau froide en 3 fois au fur et à mesure de la cuisson, porter à ébullition après avoir versé le 1/3 de l'eau et mettre les épices : 1 ½ c à s de marjolaine – ½ c à c de cumin – 2 c à c de paprika doux – 1 c à c de poivre noir.
- Transférer le porc dans le wok du bœuf et mélanger. Ajouter l'eau froide(30 cl) et couvrir. Faire mijoter.
- Emincer les oignons et dans une poêle les faire revenir à feu doux pendant 1 heure. Saler et poivrer . Les mettre ensuite dans le wok (ou la cocotte).
- Couper les carottes en 4 sur la longueur (4 à 5 cm) ainsi que les pommes de terre et les ajouter à la viande. Mettre le concentré de tomates, le reste du litre d'eau. Cuire à feu doux.
- Ajouter dans le wok, les poivrons coupés. Reporter à ébullition et cuire encore une ½ heure.

Accompagnement : pâte Knefla et petit pain