

סקאי גולש (Szekely Gulyas)

עוד מתכון הונגרי מופלא לקדירה מהבילה וריחנית ביום חורף קר. מכינים כל מרכיב לחוד ובסוף מסדרים את כל המרכיבים בקדירה ואופים לפני ההגשה.

| מצרכים | הכנה |
|--|---|
| לשכבה התחתונה: | |
| 1 כוס אורז | מבשלים את האורז בדרך המקובלת עם מלח ופלפל. |
| לשכבת הביניים: | |
| 1.4 כוס שמן צמחי + עודפי שומן מהבשר | מטגנים קלות בסיר את הבצל בשמן + שומן עד לצבע זהוב. |
| 1 בצל בינוני קצוץ בינוני | מוסיפים את הפלפלים והשום, ממליחים ומטגנים עד שהירקות מתרככים מעט. |
| 1 פלפל אדום קצוץ לקוביות קטנות | מוסיפים את קוביות הבשר והתבלינים ומקפצים בסיר עד שהבשר מאבד את צבעו האדום. |
| 1 פלפל ירוק קצוץ לקוביות קטנות | מוסיפים רסק עגבנות ומים רותחים עד לכיסוי הבשר (אבל לא יותר). |
| 3 שיני שום קצוצות או מעוכות | מביאים לרתיחה ומבשלים על להבה קטנה מאד עד שהבשר מתרכך (45 דקות בסיר לחץ, כשעה וחצי בסיר רגיל). |
| מלח לפי הטעם | בתום הבישול אפשר להוציא את חתיכות השומן השלמות, אם נשאר. |
| 1.500 ק"ג בשר לגולש, חתוך לקוביות בגודל של 2 ס"מ. | לאחר שהתבשיל מתקרר מעט מניחים מגבת נייר מעל הרוטב כדי שתספוג את השומן/השמן שהצטבר למעלה. משליכים וחוזרים עוד פעם-פעמיים עד להסרת רוב השומן. |
| (במתכון המקורי שלנו אנחנו משתמשים בנתח בשר לבן המכונה באטליזים "פולקה". עדיפות שניה היא לנתח שריר (מס' 8 או 18) של עגל.) | |
| 2 כפות פפריקה מתוקה | |
| פלפל שחור ו/או פפריקה חריפה, לפי מידת החריפות הרצויה | |
| 1 כף קימל טחון | |
| כף רסק עגבניות | |
| מים רותחים | |
| לשכבה העליונה: | |
| כ-300 ג' כרוב כבוש | אם משתמשים בכרוב כבוש מקופסה יש לסננו ולהשרותו במים קרים כחצי שעה. מסננים. |
| 3 כפות שמן | במחבת גדולה מאדים את הכרוב בשמן עד שמתרכך, מוסיפים את התבלינים וממשיכים לאדות עוד מספר דקות |
| 2 כפות פפריקה מתוקה | |
| 1/2 כפית פפריקה חריפה | |
| 1 כף קימל טחון | |

להשלמת המאכל:

בתחתית קדירה חסינת-תנור מסדרים את האורז.

באמצעות כף מסננת מוציאים את הגולש מתוך הנוזלים ומסדרים מעל האורז.

את הכרוב המאודה בפפריקה מסדרים בשכבה אחידה מעל הבשר.

באמצעות מצקת שופכים נוזלים מהגולש על פני המאכל, אך מבלי "להציף" אותו. הנוזלים מחלחלים למטה ומרטיבים את כל השכבות.

בשלב זה אפשר לכסות ולהניח במקרר אפילו ליום-יומיים.

לפני ההגשה מכניסים את הקדירה לתנור שחומם ל-180 מעלות ואופים עד ששכבת הכרוב העליונה מתחיל להיות מעט פריכה.

מגישים חם עם שמנת חמוצה.