

Goulache à la hongroise

Pour 4 personnes.

500 g d'échine ou de basses côtes de porc
3 oignons
2 c à soupe d'huile ou de saindoux
2 gousses d'ail
5 g de sel
1 c à café de pili-pili ou de poivre moulu
1 l de bouillon léger
1 bouquet garni de persil, marjolaine et feuille de sauge
500 g de carottes
persil haché.

Couper la viande en morceaux que l'on fera dorer dans l'huile ou saindoux, avec les oignons finement émincés, et saupoudrer ensuite de sel, poivre ou pili-pili.

Ajouter l'ail, le bouquet garni, et mouiller avec le bouillon chaud. Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 1 petite heure.

Pendant ce temps, gratter les carottes, les laver et les couper en tronçons. Les ajouter à la viande et continuer la cuisson durant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que viandes et légumes soient bien tendres.

Enlever le bouquet, parsemer de persil haché et accompagner de pommes de terre en purée ou nature.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.