

Zupa gulaszowa

Autor: **Kasio**Przepisów: **40** Ocena: **363**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Mieso wieprzowe, wołowe
- Marchewka
- Pietruszka korzeń
- Papryka
- Pomidory lub pasatta
- Ziemniaki
- Pietruszka zielona
- Ogórek konserwowy
- Pieprz
- Lubczyk
- Maggi
- Sól
- Zioła włoskie
- Liść laurowy
- Ziele angielskie
- Ajwar
- Koncentrat pomidorowy
- Czosnek
- Cebula
- Por
- Tymianek
- Majeranek
- Masło

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroić w kostkę, zamarynować w papryce, soli, ziołach i pieprzu. Pod smażyć na patelni, zdjąć.

Na tej samej patelni smażymy cebulę, por, czosnek, solimy, odkładamy. Na końcu smażymy pokrojoną marchewkę i pietruszkę.

Składniki usmażone mieszamy w dużym garnku, zalewamy bulionem i wodą. Dodajemy maggi, przyprawy, liść laurowy. Gotujemy.

Po upływie godziny gdy mięso jest prawie miękkie dodajemy pokrojone w kosteczkę ziemniaki i paprykę.

15 minut przed końcem gotowania dolewamy:

- * passate lub pomidory,
- * koncentrat pomidorowy,
- * ajwar,
- * łyżkę masła
- * garść zielonej pietruszki.

Dla kwaskowatego smaku można dodać 2 łyżki wody z ogórków.

Twoje notatki do przepisu: