

Zupa gulaszowa



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **439** Ocena: **2246**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mięso wieprzowe łopatka 30 dag
- Marchewka 1 szt
- Pietruszka 1 szt
- Por 1/3 szt
- Seler korzeń 1/3 szt
- Cebula biała 1 szt
- Pieczarki 20 dag
- Ziemniaki 5 szt
- Papryka czerwona 1/2 szt
- Czosnek 2 ząbki
- Przepier pomidorowy 1/2 kartonika 500g
- Śmietana 18% 1/2 szklanki
- Sól, pieprz czarny mielony
- Ziele angielskie 2 ziarna
- Liść laurowy 2 szt
- Przyprawa do mięsa wieprzowego
- Bazylia, oregano, rozmaryn
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroić w kostkę doprawić przyprawą do mięsa wieprzowego ,odstawić. Warzywa: marchewkę , pietruszkę, cebulę, pora , selera pokroić w kostkę. Pieczarki obrać, pokroić. Czosnek przepuścić przez praskę.
- 2 Do garnka wlać trochę oleju rozgrzać dodać czosnek i cebulę, chwilę smażyć , następnie dodać marchewkę, pietruszkę selera i pora smażyć 2 min. , dodać pieczarki , dusić chwilę dodać mięso , ziele angielskie , liść laurowy , doprawić solą rozmarynem, oregano , całość dusić 6 min. Zagotować oddzielnie 1 1/2 litra wody, gotującą zalać mięso i warzywa, całość gotować 30 min.
- 3 Ziemniaki obrać pokroić w kostkę ugotować oddzielnie. Miękkie dodać do gotującej się zupy.
- 4 Całość gotować 5 min. doprawić przecierem pomidorowym oraz śmietaną, uprzednio zahartowaną jeszcze chwilę pogotować, doprawić pieprzem oraz bazylią. Podając można dodać groszek ptysiowy lub niekoniecznie jak kto woli.

Twoje notatki do przepisu: