

Jesienna zupa gulaszowa z maślakami



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Makaron kolanka	80 gram
maślaki	150 gram
łopatka wieprzowa	400 gram
por	1
cebula	1
papryka zielona	1
papryka pomarańczowa	0,5
marchewki	2
pomidory	3
ziemniaki	2
margaryna	
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy wszystkie składniki. Maślaki oczyszczamy i kroimy na pół lub większe na cztery części. Cebulę kroimy w półplasterki, a por w talarki.
- KROK 2 Na patelni przesmażamy pieczarki razem z porem i cebulą na 1 łyżce margaryny.
- KROK 3 Po kilku minutach dodajemy pokrojoną w paseczki paprykę – smażymy do miękkości.

- KROK 4 Mięso kroimy w kostkę, doprawiamy solą, pieprzem, słodką i ostrą papryką, a następnie przesmażamy w garnku na roztopionej łyżce margaryny, następnie zalewamy wodą, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie i gotujemy. Ziemniaki kroimy w kostkę, marchewkę w plasterki, a obrane pomidory w kostkę, gdy mięso jest już prawie miękkie dodajemy do niego pokrojone warzywa, wcześniej przesmażone grzyby z pozostałymi składnikami oraz makaron. Gotujemy jeszcze ok. 15 minut tak aby wszystkie składniki były miękkie – doprawiamy wedle uznania.
- KROK 5 Tak przygotowaną zupę gulaszową podajemy na gorąco. Bardzo smaczna!