

Paprykowo pomidorowa zupa gulaszowa z dziczyzny



SEZONOWY GARNEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dziczyzna	
papryka czerwona	2 szt
ziemniaki	6 szt
fasola czerwona z puszki	1 szt
cebula	1 szt
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
papryka słodka mielona	2 łyżki
masło	1 łyżka
liście laurowe	
sól i pieprz	
natka pietruszki	
włoszczyzna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dzikim mięsie gotujemy wywar około godziny, odcedzamy. Mięso kroimy w grubą kostkę i zesmażamy na patelni na maśle na kolor brązowy - dorzucamy do odcedzonego wywaru , dodajemy kilka liści laurowych, pieprz, sól , marchew, korzeń pietruszki, seler i por - gotujemy do momentu, aż mięso zrobi się miękkie. Paprykę kroimy w grubą kostkę (pozbawiając gniazd nasiennych) , cebulę kroimy w pióra i smażyjemy na maśle razem z papryką 2-3 minuty. Ziemniaki obieramy i kroimy w grubą kostkę. Paprykę, cebulę, ziemniaki i dwie łyżki słodkiej papryki dorzucamy do zupy, gotujemy 15 minut. Dodajemy fasolę z puszki razem z sosem i dwie łyżki koncentratu pomidorowego, dokładnie mieszamy. Gotujemy jeszcze kilkanaście minut. Zupę podajemy bardzo gorącą z białym pieczywem i posiekaną natką pietruszki.