

Pikantna zupa gulaszowa



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gulaszu wołowego	400 g
fasolka czerwona	1 puszka
pieczarki	6-7 sztuki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
tabasco	10 kropel
wody	1,5 litra
cebula	1 sztuka
olej	3-4 łyżki
papryka zielona	1/2 sztuki
papryka żółta	1/2 sztuki
papryka czerwona	1/2 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyj, pokrój w bardzo drobną kostkę lub zmiel na grubym sicie (do mielenia mięsa na kiełbasy). Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż w garnku na oleju. Dodaj mięso i pieczarki pokrojone w plasterki. Następnie wszystko podlej wodą. Gotuj ok. 40 min.

Do gotującej się zupy dodaj kolejno odsączoną czerwoną fasolę, koncentrat pomidorowy, pokrojoną w kostkę paprykę, tabasco. Przypraw do smaku solą i pieprzem.