

## Przepis dnia, odc. 41. Zupa gulaszowa z bekonem i pomidorami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udziec wołowy</b>	200 g (pokrojony w kostkę)
<b>boczek wędzony</b>	50 g
<b>olej rzepakowy</b>	3 łyżki
<b>cebula</b>	1 szt. (pokrojona w kostkę)
<b>pieczarki</b>	100 g
<b>rosół wołowy</b>	1 litr
<b>ziemniaki</b>	2 szt. (pokrojone w kostkę)
<b>papryka czerwona</b>	1/2 szt.
<b>papryka zielona</b>	1/2 szt.
<b>papryka żółta</b>	1/2 szt.
<b>pomidory bez skóry</b>	100 g
<b>ogórki kwaszone</b>	100 g (pokrojone w kostkę)
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	(do smaku)
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	(do smaku)
<b>Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat</b>	(do smaku)
<b>natka pietruszki</b>	(do smaku)
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	(do smaku)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Kroki postępowania**

- KROK 1 Mięso i boczek pokroić w kostkę, a następnie wrzucić na rozgrzany olej.
- KROK 2 Po chwili dodać cebulę i pokrojone w cząstki pieczarki, doprawić do smaku.
- KROK 3 Gdy mięso się zrumieni, a cebula zeszkli, dodać ciepły rosół i ziemniaki.
- KROK 4 Gotować aż mięso będzie miękkie. Następnie do zupy dodać oczyszczoną i pokrojoną w kostkę paprykę (można ją wcześniej podsmażyć), pomidory bez skóry i ogórki kwaszone.
- KROK 5 Całość doprawić do smaku.
- KROK 6 Smacznego!