

Staropolska zupa gulaszowa z karkówką



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówka	400 g
cebula	1
czosnek	4 ząbki
mąka	2 łyżki
marchew	2
pietruszka	1
ziemniaki	4
seler	1 kawałek
por (biała część)	
Smalec wieprzowy	do smażenia
papryka	2
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
słodka papryka Prymat	3 łyżeczki
papryka ostra mielona	1/2 łyżeczki
kminek	1/2 łyżeczki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karkówkę kroimy w kostkę, oprószamy mąką i podsmażamy na smalcu na rumiano.
- KROK 2 Mięso przekładamy do garnka. Dodajemy pokrojone warzywa: marchewkę, pietruszkę, pora w plasterki, selera i cebulę w kostkę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek.
- KROK 3 Dolewamy 4-5 szklanek wody, dodajemy słodką i ostrą paprykę, kminek i koncentrat i gotujemy około 45 minut.
- KROK 4 15 minut przed końcem dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę. W między czasie zupę doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
- KROK 5 Zupę podajemy ze świeżym chlebem. Życzę smacznego :-)