

## Staropolska zupa gulaszowa z karkówką



### CUKIERECZEK13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>karkówka</b>	400 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>marchewka</b>	2 sztuki
<b>pietruszka</b>	1 sztuka
<b>ziemniaki</b>	4 sztuki
<b>seler</b>	1 kawałek
<b>por (biała część)</b>	1 sztuka
<b>papryka</b>	2 sztuki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	3 łyżeczki
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Kminek mielony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>smalec</b>	do smażenia
<b>woda</b>	4-5 szklanek

### 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, ziemniaki, pietruszkę, pora w plasterki, selera i cebulę w kostkę oraz przeciśnięty przez prasę czosnek.
- KROK 3 Dolewamy 4-5 szklanek wody, dodajemy słodką i ostrą paprykę, kminek, koncentrat i gotujemy około 45 minut.
- KROK 4 15 minut przed końcem dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę. Zupę doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
- KROK 5 Zupę podajemy ze świeżym chlebem. Życzę smacznego!