

Węgierska zupa gulaszowa



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| wołowina bez kości | 1/2 kilograma |
| ziemniaki | 300 gram |
| marchewka | 1 sztuka |
| seler | 1/4 sztuki |
| papryka czerwona | 2 sztuki |
| pomidory bez skórki | 1 puszka |
| czosnek | 4 ząbki |
| oliwa | 3 łyżki |
| kminek Prymat | 1/2 łyżeczki |
| sól | do smaku |
| bulion | 1,5 litra |
| Papryka słodka mielona Prymat | 2 łyżeczki |
| cebula | 1 sztuka |
| Papryka ostra mielona Prymat | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekaną w drobną kostkę cebulę usmaż na rozgrzanym tłuszczu, dodaj mięso pokrojone w grubą kostkę. Obsmażone i lekko zrumienione mięso podlej odrobiną bulionu i duś pod przykryciem 15 minut.

Następnie dodaj pokrojoną marchewkę i seler, przeciśnięty przez praskę czosnek i kminek. Dolej tyle bulionu, aby cała zawartość garnka była nim przykryta i duś około 45 minut.

Gdy mięso lekko zmięknie dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki i sól. Gdy i one lekko zmiękną dodaj pokrojone w kostkę papryki, pomidory z puszki, dolej bulionu do uzyskania odpowiedniej konsystencji zupy. Całość gotuj na wolnym ogniu, aż mięso i ziemniaki będą miękkie.

Garnek zdejmij z ognia, dopraw zupę do smaku pieprzem, mieloną papryką słodką i ostrą oraz w razie potrzeby solą.