

## Zupa - gulasz z papryką i pomidorami - Krok po kroku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łopatka wieprzowa</b>	200 g
<b>olej</b>	do smażenia
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>ziemniaki pokrojone w kostkę</b>	2 szt.
<b>żółta papryka (świeża)</b>	0,5 szt.
<b>zielona papryka (świeża)</b>	0,5 szt.
<b>pomidory bez skóry</b>	100 g
<b>majeranek Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>papryka słodka mielona</b>	1 łyżeczka
<b>liść laurowy</b>	2 szt.
<b>pieprz czarny ziarnisty</b>	do smaku
<b>ziele angielskie całe</b>	4 ziarna
<b>papryka czerwona</b>	0,5 szt.
<b>sól morska</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Mięso wieprzowe obsmażyć z pokrojoną w kostkę cebulą.
- KROK 3 Przełożyć do rondla, zalać rosołem i gotować około 20 minut wraz z przyprawami. Gdy wieprzowina będzie miękka, dodać ziemniaki.

KROK 4 Po kilku minutach dorzucić paprykę i pomidory.

KROK 5 Zupę zagotować i doprawić do smaku wedle uznania. Podawać w głębokim naczyniu.  
Smacznego!