

Zupa gulaszowa



DZIKOWIEC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	500 gram
pieczarki	200 gram
cebula biała	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
papryka czerwona	2 sztuki
Pomidory krojone z puszki	1/2 puszki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
olej ryżowy	2 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
papryka słodka mielona	2 łyżeczki
liść laurowy	2 sztuki
ziele angielskie całe	4 sztuki
papryka ostra mielona	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, kroimy w kostkę, smażymy na oleju ryżowym (1-2 łyżki). Gdy zbieleje, posypujemy papryką ostrą, słodką, solą. Po chwili dodajemy pokrojoną w półplasterki cebulę, umytą i pokrojoną w kostkę paprykę, pomidory z puszki (lub świeże obrane ze skórki i pokrojone w większą kostkę) oraz przeciśnięty przez praskę czosnek (ząbek lub dwa). Wszystko mieszamy, zostawiamy na chwilę.

Do garnka wlewamy wodę, doprowadzamy do wrzenia. Zawartość patelni wrzucamy do garnka z gotującą się wodą. Na tej samej patelni podsmażamy na łyżce oleju ryżowego pieczarki (umyte i pokrojone w plasterki). Gdy woda wyparuje, dodajemy cebulę pokrojoną w półplasterki.

Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem, a następnie dodajemy do gotującej się zupy. Do garnka wrzucamy także liście laurowe i ziele angielskie. Zmniejszamy gaz, zostawiamy. Zupa powinna gotować się dość długo (ok. 3-4 godziny), by wszystkie składniki idealnie się połączyły i ugotowały. Co jakiś czas należy zaglądać, by ewentualnie dolać wody. Pod koniec doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem, papryką ostrą oraz ewentualnie zagęszczamy mąką. Podajemy z pieczywem. Z każdym kolejnym podgrzaniem zupa smakuje lepiej :) Smacznego!