

## Zupa gulaszowa



### KROKUS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso wieprzowe</b>	1/2 kg
<b>ziemniaki</b>	5 szt
<b>papryka</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>koncentrat pomidorowy</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	do smaku
<b>olej</b>	1-2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso kroimy w kostkę, obsmażamy na rozgrzanym oleju.
- KROK 2 Do podsmażonego mięsa dodajemy cebulę pokrojoną w kosteczkę, podsmażamy.
- KROK 3 Następnie dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę, przez chwilę podsmażamy.
- KROK 4 Zalewamy 2 szkl. wody. Dodajemy sól, pieprz i paprykę słodką, dusimy pod przykryciem ok 20 min.
- KROK 5 Następnie dodajemy ziemniaki pokrojone w kostkę. Dusimy do momentu, aż ziemniaki i mięso będą miękkie.
- KROK 6 Na koniec dodajemy koncentrat pomidorowy, mieszamy i dusimy ok 10 min.