

Zupa gulaszowa



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	0,5 kg
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1/2 sztuki
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
papryka	1 sztuka
pomidor	2 sztuki
ziemniak	5 sztuk
kasza gryczana	2 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojoną cebulę zeszklić, dodać czosnek, mieloną paprykę i mięso - dusić, aż z mięsa wyparuje sok. Dodać pokrojoną marchewkę, pietruszkę i seler, pomidory i paprykę - zalać wodą, gotować, aż mięso będzie miękkie. Dodać ziemniaki i kaszę. Odstawić z ognia, gdy zmiękną. Doprawić solą i pieprzem.