

Zupa gulaszowa



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 szt
zielona papryka	1 szt
cebula	1 szt
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
kminek Prymat	1 szczypta
oliwa	3 łyżki
sól	1 szczypta
wieprzowina	20 (chuda)
rosół warzywny	1 kostka
wołowina	20 (chuda)
natka pietruszki	3 łyżki
tymianek	1 (suszony)
Papryka ostra mielona Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostki rosółowe Kucharek rozpuścić w 6 szklankach wrzątku. Cebule obrać, pokroić w ćwierćplasterki i zeszklić na oliwie. Mięso oplukać, osączyć, pokroić w kostkę i dodać do cebuli. Chwilę smażyć, mieszając, a następnie podlać kilkoma łyżkami rosółu i dusić pod przykryciem. Gdy mięso będzie prawie miękkie wrzucić obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki oraz pokrojoną w kostkę paprykę. Wlać wrzący rosół i gotować 15 min. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy i wszystkie przyprawy. Zupę zagotować i podawać posypaną natką pietruszki.

