

Zupa gulaszowa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowej łopatki	600 g
marchewki	2
puszki kukurydzy	1/2
PUSZKA CZERWONEJ FASOLI	1/2
puszki groszku	1/2
średnich ziemniaków	5
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziarna ziela angielskiego	2
słodkiej papryki	1 łyżeczka
suszone papryczki peperoncini	4
pikantnej mieszanki pieprzów	1/4 łyżeczka
kucharka w płynie	1 łyżka
sól do smaku	
łyżka mąki	1
koncentratu pomidorowego	100 g
bulion	1,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, wsypać słodką paprykę i chwilę ją smażyć. Wrzucić pokrojone mięso i smażyć do zrumienienia.

- KROK 2 Cebulę i marchew oraz ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i ziemniaki oraz marchew zalać wodą. Do podsmażonego mięsa dodać pokrojoną cebulę i dalej chwilę smażyć. Zawartość patelni przełożyć do większego garnka, zalać bulionem oraz dodać liść i ziele i gotować mięso prawie do miękkości.
- KROK 3 Następnie dodać pokrojoną marchewkę, ziemniaki i paprykę oraz resztę przypraw i dalej gotować na małym ogniu. Kukurydzę, groszek i fasolę odsączyć (fasolę opłukać) i dodać do zupy. Potem dodać koncentrat i wszystko zagotować. W miarę potrzeby doprawić.
- KROK 4 Mąkę rozrobić z odrobiną wody i zagęścić nią zupę po czym zagotować. Zupę podawać gorącą z pieczywem.