

Kartoflanka gulaszowa



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki pokrojone w kostkę	1 kg
pomidory pokrojone w kostkę	2 szt
smalec	50 g
Papryka ostra mielona Prymat	
włoszczyzna	1 (tarta)
cebula	2 szt
papryka czerwona	1 (pokrojona w kostkę)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę udusić na tłuszczu, oprószyć obficie papryką w proszku.
Warzywa dodać do cebuli i dusić 3 minuty na małym ogniu, stale mieszając, aż zmiękną.
Ziemniaki dodać do warzyw i dolać gorącej wody, tak by z zapasem przykrywała jarzyny.
Gotować do miękkości.
Doprawić do smaku solą, pieprzem i pikantną papryką.
Zupa powinna być w smaku ostra.