

ZUPA GULASZOWA Z MAKARONEM



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe	ok. 1kg
papryka czerwona	1
papryka zielona	1
czosnek	2 ząbki
cebula	kg 1
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek
marchew	1
seler	kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kosteczkę, podsmażamy na patelni a następnie przerzucamy do garnka z wodą i gotujemy. Zbieramy szum. Wrzucamy kostki rosółowe, liść laurowy, ziele angielskie (możemy wrzucić jeszcze kawałek marchewki, selera - do smaku). Podgotowujemy. Ziemniaki kroimy w kostkę. Wrzucamy do garnka. Po ok. 10 minutach wrzucamy pokrojoną w kostkę paprykę i tak samo pokrojoną cebulę. Podgotowujemy. Jak warzywa są już zmiękczone - dodajemy papryczkę chili (pokrojoną w kostkę), czosnek (posiekany), koncentrat i przyprawy do smaku. Wrzucamy drobniutki makaron (można bez makaronu) jeszcze podgotowujemy ok. 10 min. i zupa gotowa.