

Gulaszowa zupa



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	0,5 kg
cebula	2-3 sztuki
marchewka	2 sztuki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
ziemniaki	4 ziemniaki
sól	do smaku
natka pietruszki	1 pęczek
olej do smażenia	do smaku
papryka czerwona	1 sztuka
papryka ostra mielona	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy i oczyszczamy, a następnie kroimy w dużą kostkę. Mięso smażymy na oleju, aż się zarumieni. Cebulę kroimy w kosteczkę i podsmażamy z mięskiem ok 10min. Następnie dodajemy marchewkę pokrojoną w kostkę i dusimy ok 10 min. pod przykryciem. Dodajemy koncentrat pomidorowy i zalewamy wrzątkiem, tak by wszystkie składniki były przykryte i gotujemy. Ziemniaki i paprykę kroimy w kostkę, dodajemy do zupy i gotujemy, aż ziemniaki będą miękkie. Na koniec przyprawiamy i podajemy na talerz, oraz posypujemy posiekaną natką pietruszki. Smacznego !!