

## Gulaszowa zupa



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

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