Pikantna zupa gulaszowa

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej	1 łyżka
mięso wołowe	500 g
cebula biała	2 sztuki
cebula czerwona	2 sztuki
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	1 łyżka
czosnek ząbki	3 sztuki
papryczka chili	2 sztuki
pomidor malinowy	4 sztuki
marchewka	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
bulion warzywny	2 litr
ziemniaki	4 sztuki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
zielona pietruszka	
kwaśna śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku o grubym dnie rozgrzej 1 łyżkę oleju i delikatnie podsmaż w nim mięso.

Następnie dodaj białą i czerwoną cebulę pokrojoną w kostkę.
Dopraw Przyprawą do gulaszu Prymat i smaż na delikatnym ogniu przez około 2 minuty.

Kiedy cebula się zeszkli, dodaj resztę warzyw:
3 posiekane ząbki czosnku, 2 papryczki chili, 4 pomidory malinowe, 1 marchewkę, 1 czerwoną paprykę i całość zalej bulionem warzywnym i gotuj przez około 35 minut.

Kiedy mięso zmięknie, dodaj pokrojone ziemniaki dopraw zupę solą i gotuj przez kolejne 15 minut.

Tak przygotowaną zupę podawaj z kwaśną śmietaną i zieloną pietruszką.