

Zupa gulaszowa.



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	60 dag
cebula	2 szt
pomidor	3 szt
czosnek	2-3 ząbki
kapusta kiszona	20 dag
ziemniak	3 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
papryka mielona	do smaku
chili	do smaku
mąka	wg. uznania
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
bulion	1 kostka
papryka	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć pokroić w kostkę i obsmażyć na patelni, dodać cebulę pokrojoną w dużą kostkę, oprószyć mąką, dodać koncentrat pomidorowy chwilę poddusić i przełożyć do garnka.

Wlać gorącą wodę w takiej ilości by przykryć mięso - dusić.

W tym czasie sparzyć pomidory, obrać ze skórki, grubo pokroić, włożyć do garnka.

Paprykę oczyścić, pokroić w dużą kostkę również dołożyć do zupy.

3 małe ziemniaczki obrać i pokroić jak małe frytki, włożyć do zupy i gotować aż mięso będzie miękkie.

Na koniec dodać posiekaną kapustę kiszoną - zagotować i dodać czosnek przeciśnięty przez praskę. Zupę doprawiamy przyprawami - musi mieć ostry wyrazisty smak i nie może być rzadka. Gdyby pierwszy raz wyszła zbyt rzadka należy ją zagęścić mąką.

Smacznego!

