

Zupa gulaszowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo pożywna

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 16 PLN

Potrzebne składniki:

- wołowina bez kości - 400 g
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 1
- ziemniaki - 800 g
- czerwona papryka - 1/2 szt.
- smalec - 2 łyżka(i)
- pomidory - 2 szt.
- słodka papryka w proszku - 1 łyżeczka(i)
- kminek - 1/2 łyżeczka(i)
- sól - 1 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

patelnia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę drobno pokrajać i lekko zrumienić na smalcu. Włożyć pokrojone na małe kawałki mięso, obsmażyć, podlać wodą, posypać papryką i dusić pod przykryciem, dodając oczyszczony z gniazdek pokrajany strąk papryki, obrane ze skórki pomidory, kminek i roztarty z solą czosnek. Gdy mięso jest na wpół miękkie, zalać je wodą(1l) i gotować do miękkości, dodając obrane i pokrajane w kostkę ziemniaki.

Jak podawać?

w miseczkach