

SPRAWDZONY PRZEPIS NA
WĘGIERSKĄ ZUPĘ GULASZOWĄ

SKŁADNIKI:

- mięso wołowe bez kości 1 kg
 - cebula 2 sztuki
 - marchew 1 sztuka
 - papryka 3 sztuka
 - ziemniaki 3-4 sztuki
 - Pomidory krojone bez skóry
 - papryka słodka i ostra mielona
 - sól i pieprz, przyprawa do mięsa
 - liście laurowe , ziele angielskie całe
 - przyprawa do gulaszu, majeranek
 - koncentrat pomidorowy 2 łyżeczki
 - olej, smalec do smażenia
- Możesz również dodać pieczarek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mięso umyć i osuszyć, pokroić w kostkę i oprószyć solidnie przyprawą do mięsa, pieprzem i solą. Odstawić na co najmniej dwie godziny – żeby smaki się przegryzły.
2. Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć lekko na smalcu. Następnie dodać doprawione mięso i smażyć aż lekko się zarumieni.
3. Podsmażone mięso z cebulą przełożyć do garnka i zalać wodą (około 1-1,5 litra), dodać liść laurowy, ziele angielskie, pieprz i pokrojoną w plasterki marchewkę. Dusić pod przykryciem aż mięso będzie miękkie.
4. Papryki umyć, pokroić w kostkę i podsmażyć na odrobinie smalcu lub oleju. Można też upiec w piekarniku. Dodać do zupy razem z ziemniakami pokrojonymi w kostkę i pomidorami.
5. Kiedy ziemniaki będą miękkie, dodać koncentrat pomidorowy, majeranek, papryki w proszku. Całość doprawić solidnie przyprawami.

SMACZNEGO!