

Chalupářská gulášová

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové ramínko 300 g
- Cibule 100 g
- Olej 2 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Paprika 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Brambory 400 g
- Majoránka 1 lžička
- Masox 1 ks
- Voda 250 ml
- Zelená petrželka 1 hrst
- Mrkev 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmažte nejemno nakrájenou cibuli a zasypejte paprikou. Přidejte nakrájené vepřové maso, orestujte, zalijte vodou, přidejte masox, osolte a zvolna vařte.

Když je maso poloměkké, přidejte 300 g oloupaných a nakrájených brambor, nakrájenou mrkev, kmín, prolisovaný česnek a povařte asi 8 minut. Zbylé brambory nastrouhejte najemno a polévku jimi zahustěte. Před dokončením přidejte rozdrcenou majoránku, krátce povařte a podávejte posypané zelenou petrželkou.