

Dobrá gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- přední hovězí maso 150 g
- mleté chilli 1 ks
- majoránka 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- větší brambory 2 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- malý rajčatový protlak 1 plechovka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na pár kapkách oleje osmahneme nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme nadrobno nakrájené maso a necháme zatáhnout. Lehce zaprášíme moukou, zamícháme. Přisypeme mletou sladkou papriku a chilli podle chuti. Zalijeme vodou. Osolíme, opeříme. Polévku necháme asi hodinu vařit.

K provařené gulášové polévce přidáme na kostičky nakrájené brambory. Vaříme dalších asi 10 minut. Ke konci přidáme rajčatový protlak, prolisovaný česnek a majoránku.

Gulášovou polévku podle tohoto receptu podáváme nejlépe s čerstvým chlebem.