Zupa gulaszowa

data aktualizacji: 2021.02.07 autor: Redakcja

- ok. 1 l gorącej wody lub domowego bulionu
- 500 g mięsa gulaszowego np. wołowiny
- 400 g pokrojonych pomidorów bez skórki z puszki
- 3 kolorowe papryki
- 2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki

- 1/4 korzenia selera
- 3 ziemniaki
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3-4 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Przygotuj warzywa – cebulę obierz i posiekaj. Papryki umyj, pozbaw gniazd nasiennych i pokrój w kostkę.
2. Ziemniaki, marchewki, pietruszkę i seler obierz, pokrój w kostkę.
3. Mięso pokrój w kostkę o boku ok. 2 cm. Dopraw słodką i ostrą papryką. Mięso skop obficie oliwą z oliwek.
4. Do kociołka lub garnka o grubszym dnie wrzuć mięso i obsmaż je.
5. Następnie do mięsa dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i smaż dalej, aż cebula się zeszkli.
6. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek.
7. Do mięsa dodaj przecier pomidorowy i dokładnie wymieszaj.
8. Wlej wywar z warzyw lub gorącą wodę, tak żeby płyn zakrył mięso, dopraw solą i wędzoną papryką.

9. Gotuj ok. 40 minut pod przykryciem, uzupełnij poziom wody tak aby składniki były przykryte.
10. Dodaj marchew, pietruszkę, ziemniaki i seler w razie potrzeby uzupełnij poziom wody.
11. Gotuj do momentu, aż warzywa będą półmiękkie.
12. Dodaj paprykę i gotuj przez około 10 minut.
13. Dorzuć pomidory z puszki, delikatnie wymieszaj, całość gotuj jeszcze przez około 5 minut.
14. W razie potrzeby dopraw solą i pieprzem do smaku.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/37881-zupa-gulaszowa