Zupa gulaszowa

data aktualizacji: 2019.09.09 autor: Redakcja

Składniki:

- 300 g chudej wołowiny
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 puszka krojonych pomidorów
- 1 batat
- 1 czerwona papryka
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 650 ml wody lub bulionu wołowego
- 1 garść posiekanej natki pietruszki
- 1 czubata łyżeczka kminku
- 2 łyżeczki papryki wędzonej ostrej lub słodkiej (w wersji łagodnej)
- olej rzepakowy
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Cebulę obrać i pokroić w piórka. W garnku o grubym dnie rozgrzać olej, wrzucić cebulę, szczyptę soli i zeszklić. W tym czasie wołowinę pokroić na niewielkie kawałki. Czosnek pokroić w plastry. Do zeszklonej cebuli dodać czosnek oraz kminek i wędzoną paprykę. Smażyć wszystko dość krótko,

uważając by nie przypalić czosnku. Przesmażone składniki wyłożyć na talerz.

W garnku po cebuli rozgrzać łyżkę oleju. Wrzucić pokrojoną wołowinę i smażyć na dużym ogniu do przyrumienienia.

Zmniejszyć ogień, dodać wcześniej odłożoną cebulę. Wlać pomidory z puszki oraz wodę lub bulion. Zagotować, zmniejszyć ogień i przykryć. Dusić 2 i pół godziny, od czasu do czasu mieszając.

Paprykę i obranego batata pokroić w niewielką kostkę. Dorzucić do gulaszu. Przykryć i gotować pół godziny. Uwaga: jeśli używamy wody, a nie bulionu, należy dosypać soli.

Odsączyć fasolę i wrzucić do zupy. Dusić pod przykryciem przez parę minut. Na koniec doprawić do smaku solą i pieprzem.

Podawać z pieczywem, zupę posypać natką pietruszki.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33166-zupa-gulaszowa