

Zupa gulaszowa

data aktualizacji: 2020.09.09 autor: Redakcja



Składniki

- 1kg wołowiny bez kości
- 1 łyżka smalcu lub 50 g słoniny
- 4 pomidory
- 2 cebule
- 2 papryki
- włoszczyzna
- 1 łyżka mielonej słodkiej papryki
- 5 ziemniaków
- sól, pieprz do smaku
- 1/2 łyżeczki kminku
- kluski - po węgiersku nazywają się czipetki. Ale mogą to być zwykłe zacierane kluseczki

W garnku roztop smalec lub pokrojoną drobno słoninę. Podsmaż 5-10 minut. Posiekaj cebulę i dodaj ją do mięsa.

Pokrój w kostkę paprykę i obrane ze skórki pomidory oraz marchewkę i pietruszkę. Warzywa dorzuć

do mięsa. Dodaj kminek i paprykę. Jeśli lubisz bardziej wyraziste potrawy, użyj ostrej papryki. Podleń trochę wody, tak by zakryć wszystkie składniki. Potrawa musi mieć konsystencję gęstej zupy. Duś na małym ogniu.

Kiedy mięso będzie miękkie, czyli po ok. godzinie dodaj pokrojone ziemniaki. Pod koniec ich gotowania wrzuć kluseczki. Jeśli chcesz zrobić je sama, wymieszaj 1 jajko z 1,5 szklanki mąki i 3 łyżkami wody. Z ciasta lep małe wałeczki i wrzucaj do zupy. Gdy się ugotują, dopraw całość do smaku. Zupa jest najlepsza następnego dnia.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36554-zupa-gulaszowa>