Tekst i zdjęcie: **laurajest** - Młodszy Kucharz (318)

Zupa gulasz z kociołka

Tą przepyszną , aromatyczną zupę gotuję zawsze na zakończenie jesiennych prac w ogrodzie. Wieszam kociołek na ogniu , wrzucam składniki i idę grabić o

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☑ na grilla

Składniki:

- wołowina , 1 kg
- smalec, 2 łyżk.
- bulion, 3 l
- cebula, 5 szt.
- krojone pomidory w puszce, 1 szkl.
- papryka czerwona, 2 szt.
- mielona papryka, 1 łyżecz.
- chilli, 1 szczypta
- sól spożywcza, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Spożywana w towarzystwie przyjaciół i dobrej wódeczki rozgrzewa, cudownie poprawia nastrój i jest bardzo sycąca.Świetnym dodatkiem do zupy jest gotowa, węgierska pasta paprykowa do gulaszu lub sos paprykowy Piri PiriPokrojoną w kostke wołowinę podsmażam na smalcu aż się zrumieni. Wrzucam cebulkę. Jak się zeszkli zaprawiam mąką, chwilkę przesmażam i zalewam gorącym bulionem. Przyprawiam i gotuję aż mięso będzie miękkie. Dodaję koncentrat, pomidory i pokrojoną paprykę. Gotuję jeszcze 10 min. Podaję z grzankami czosnkowymi lub zacierkami. Do zupy można dać łyżkę gęstej kwaśnej śmietany.