

ZUPA GULASZOWA



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18721**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wołowina bez kości (zrazówka) pokrojona w słupki, ok. 0,3 kg
- wieprzowina chuda (łopatka) pokrojona w słupki, ok. 0,3 kg
- cebula pokrojona w piórka, 2
- papryka różnokolorowa pokrojona w słupki, 2-3 (zależy od wielkości)
- ziemniaki pokrojone w kostkę, 0,5 kg
- makaron zacierki
- słodka papryka, ok. 2 łyżek
- pomidory bez skórki pokrojone w grubą kostkę, 3-4
- czosnek, majeranek, sól, ostra papryka
- wywar mięsny, ok. 2 litrów
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Wołowinę zezłocic na oleju, przełożyć do garnka z wywarem. Zagotowac.
- 2 Wieprzopwinę podsmażyć, dodac cebulę, paprykę, paprykę w proszku, pomidory, poddusic. Połączyć ze sobą dwa rodzaje mięs, przyprawic. Dodac ziemniaki, zagotowac, na koniec dodac zacierki. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: