

Zupa Gulaszowa



Autor: **Malgoisaa_**
Przepisów: **28** Ocena: **528**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mięso wieprzowe (łopatka lub gulaszowe), 70dag
- pieczarki, 30dag
- cebule, 2 sztuki
- marchewki, 2 duże sztuki
- Papryka czerwona, 2 sztuki
- seler, (kawałek 1/4)szt
- ogórek konserwowy, 5 szt
- kukurydza, 1 puszka
- koncentrat pomidorowy, 1-2 łyżki
- sól
- pieprz
- ostra papryka

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w kostkę, i smażymy z cebulą tak jak na gulasz. (na ciemny sos). Zalewamy wodą wg uznania.
- 2 Pieczarki kroimy w plasterki, obsmażamy, dodajemy paprykę pokrojoną w cienkie paski, i razem przez chwilę dusimy.
- 3 marchewkę kroimy w drobną kostkę, seler trzemy na jarzynówce i dodajemy do mięsa. Gdy mięso z warzywami będzie miękkie, dodajemy paprykę z pieczarkami i pokrojone w cienkie paski ogórki i puszkę kukurydzy. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, przecierem i ostrą papryką. Można dodać troszkę wody z ogórków wg. uznania. Lekko zagęszczamy wodą z mąką.

Twoje notatki do przepisu: