



Ostra zupa gulaszowa

przepisy.pl



 60 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso gulaszowe wieprzowe - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- czosnek - ząbki - 2 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 2 sztuki
- pieprz - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżki
- kumin - 1 łyżeczka
- Węgierska zupa gulaszowa Knorr** - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokroiłam w kostkę, rozgrzałam mocno patelnię z olejem i przysmażyłam mięso. Posypałam pieprzem i solą. Dodałam pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek i dalej smażyłam aż mięso puściło sok. Dodałam drobno posiekaną chili.
2. Zalałam wszystko wodą ok. litra, dodałam listek laurowy, ziele angielskie, kumin i dusiłam ok 40 min. Następnie dałam pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę i dusiłam kolejne 15 minut aż mięso całkowicie zmiękło.
3. Na koniec wsypałam zawartość torebki z zupą węgierską. Wszystko razem się jeszcze chwilę zagotowało i wlałam na talerze. Jeśli danie jest mało pikantne można dodać jeszcze chilli w proszku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl