



przepisy.pl

Węgierska zupa z miasta Szeged - VIDEO



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kiszona kapusta - 200 gramów
- wieprzowina z karku lub łopatki - 200 gramów
- Węgierska zupa gulaszowa Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 800 mililitrów
- cebula - 2 sztuki
- słonina - 100 gramów
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 0.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o wielkości 1 cm. Cebulę i słoninę pokrój w drobną kosteczkę.
2. Słoninę smaż w garnku. Pod koniec dodaj pokrojoną cebulę, słodką i ostrą paprykę oraz czosnek. Wszystko razem smaż około 5 minut.
3. Dodaj mięso. Smaż chwilę, a następnie dołóż zupę Knorr i kiszoną kapustę.
4. Całość zalej 800 ml zimnej wody. Zupę gotuj, aż mięso będzie zupełnie miękkie, czyli około 30 minut. Podawaj z gęstą śmietaną i majerankiem.

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