



Zupa gulaszowa

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe zrazówka lub rostbef - 400 gramów
- słonina lub surowy boczek - 100 gramów
- Węgierska zupa gulaszowa Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 50 mililitrów
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- marchew - 2 sztuki
- ziemniaki - 500 gramów
- woda - 700 mililitrów
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj, a pozostałe warzywa pokrój w centymetrowej wielkości kostki.
2. Na oleju podsmaż słoninę, a gdy tłuszcz się wytopi, dodaj mięso. Smaż, aż sok z mięsa zupełnie odparuje.
3. Dodaj cebulę i smaż, aż cebula zacznie brązowieć. Wsyp zupę Knorr i podsmaż jeszcze chwilę. Dodaj koncentrat pomidorowy.
4. Całość zalej 1 litrem wody i doprowadź do wrzenia, po czym dodaj marchew i ziemniaki. Gotuj wszystko około 60 minut, aż mięso będzie miękkie. Zupę dopraw do smaku rozartym kminkiem, a w razie potrzeby dodaj szczyptę ostrej papryki.

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