



Zupa gulaszowa

przepisy.pl



120 minut 8 osób Łatwe

Składniki:

- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 40 mililitrów
- pieczarki - 300 gramów
- papryka - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- musztarda ziarnista - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- kilka kulek ziela angielskiego
- liść laurowy - 2 sztuki
- kilka ziarenek pieprzu
- ciecierzycyca z puszki - 400 gramów
- mięso wołowe - 500 gramów
- włoszczyzna - 1 pęczek
- woda - 3 litry

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

Sposób przygotowania:

1. Zgromadzić potrzebne składniki.
2. Na patelni podgrzewać Ramę Smaż jak szef kuchni, cebulę pokroić w drobną kostkę i dusić kilkanaście minut na wolnym ogniu.
3. Na drugiej, większej patelni, podsmażyć na Ramie Smaż jak szef kuchni pokrojoną w kostkę wołowinę.
4. Gdy wołowina się usmaży dodać pokrojoną w kostkę paprykę, pokrojone na ćwiartki pieczarki, przeciśnięty przez praskę czosnek i ziarnistą musztardę. Dusić na wolnym ogniu kilkanaście minut.
5. Do garnka nalać wodę, włożyć włoszczyznę (ćwiartkę selera, 2 pietruszki, 2-3 marchewki, pora), ciecierzycę z puszki, ziele, liść laurowy, pieprz i koncentrat pomidorowy. Dodać uduszoną cebulę i mięso z warzywami. Całość doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i na wolnym ogniu gotować dość długo, nawet godzinę.
6. Na koniec wyłowić z zupy włoszczyznę, już nie będzie potrzebna. Poza marchewką. Marchewkę pokroić na plasterki i dodać do zupy. Nalewać na talerze i delektować się lekko ostrym, rozgrzewającym smakiem. Teraz na jesień ta zupa jest idealna, pomoże Wam przetrwać nadchodzące chłody.

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