



przepisy.pl

Zupa gulaszowa z białą fasolą na wieprzowinie



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wieprzowe, np. łopatka - 400 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- biała fasola w sosie pomidorowym - 1 opakowanie
- ziemniaki - 2 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- włoszczyzna - 1 pęczek
- olej - 3 łyżki
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę i obsmaż w garnku. Gdy się przyrumieni, dodaj pokrojoną w kostkę włoszczyznę, ziemniaki oraz paprykę i oprósz łyżką mąki.
2. Całość zalej 1 l wody i gotuj, aż mięso będzie zupełnie miękkie. Pod koniec gotowania dodaj fasolę z sosem pomidorowym.
3. Dodaj kostkę Rosół z kury Knorr i gotuj przez ok. 10 minut. Aby zupa nabrała prawdziwie węgierskiego smaku, dodaj podczas smażenia po łyżce słodkiej i ostrej papryki w proszku.

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