

Pikantní gulášová polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g libovějšího hovězího masa

300 g cibule

1 čerstvá červená paprika

1 zelená paprika

1 litr hovězího vývaru z kostky

4 lžíce rajského protlaku

mletá červená paprika(sladká i pálivá)

1 lžička omáčky Tabasco

olej

sůl

mletý pepř

Postup

Ve velkém hrnci poduste na oleji na drobno nakrájenou cibuli a obě papriky pokrájené na proužky. Přidejte dvě lžičky mleté sladké papriky, špetku pálivé papriky a na malé kostičky nakrájené hovězí maso. Za stálého míchání chvíli opékejte, potom přilijte vývar a rajský protlak, dosolte, a okořeňte Tabascem i pepřem a nechte zvolna vařit tak dlouho, dokud maso nezměkne. Nakonec můžeme mírně zahustit hotovou jíškou. Je dobrá i jako svačínová s křupavým rohlíkem.