

Gulášová polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 plátky vepřové kýty

2 plátky hovězího masa

5 větších brambor

2 mrkve

2 cibule

Mletý pepř

Olej

2-3 lžice pálivé i sladké papriky

1 pórek

Petrželka

2 kostky masoxu

Sůl

Strouhanka

Postup

Maso nakrájíme na kostičky a zprudka osmahneme na oleji. Přidáme papriku, sůl, pepř, nakrájenou cibuli a za stálého míchání orestujeme. Dolijeme vodu a přidáme nakrájené brambory, mrkev, pórek a masox. Vaříme. Postupně po lžících přisypáváme strouhanku, která polévku zahustí.