

# Polévka gulášovka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

asi 0,25 kg mletého masa (H+V), 2 cibule

kousek slaniny

pár brambor

1 lž rajského protlaku

hl. mouka

kousek knoroxu

sl. paprika

česnek

majoránka



## Postup

Na rozškvařenou slaninu dám pokrájenou cibuli, osmažím dozlatova, přihodím maso, rozklofu ho šťouchadlem na brambory a opékám, když se šťáva vydusí, přidám sladkou papriku, mouku, orestuju, podleju a dusím. Po cca 0,25 h, přidám knorox, protlak, kostky brambor a dovařím doměkka. Nakonec dám prolisovaný česnek a majoránku