

Polévka gulášová

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

hovězí maso
velká cibule
sádlo nebo olej
brambory
česnek
paprika
majoránka
pepř
sůl
voda
kmín

Postup

Cibuli oloupeme, jemně nakrájíme a zpěníme na sádle. Maso dobře omyjeme, nakrájíme na kostky a přidáme k cibulce spolu s pepřem, paprikou a solí. Nejprve dusíme ve vlastní šťávě, po chvíli podlijeme vodou a dusíme téměř doměkka. Dolijeme vodu na požadovaný objem polévky. Přidáme na kostky nakrájené brambory a vaříme spolu s masem do té doby, než brambory nezměkknou. Česnek přidáme do polévky až těsně před podáváním.