

domácí gulášová polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: bucifousek.webgarden.cz

Suroviny

SUROVINY

asi 15dkg mletého masa, 4 menší nebo 2 velké brambory, 1 cibule, 4 stroužky česneku, jíšky Knorr, olej, mletá sladká paprika, 1 čajová lžička gulášového koření, majoránka, česneková pasta, pepř, maggi

Postup

Manžel ji po mě vždycky chtěl a já si říkala, že je to těžké...a ono houbelec :-))) Tahle polévka je za chvíli hotová a je strašně dobrá.

V hrnci si na oleji si zesklovatíme cibuli a na ni osmahneme mleté maso. Když je osmahlé, tak přidáme mletou papriku a gulášové koření. Zamícháme a zalijeme trochou vody, aby se to nepřipalovalo. Přidáme pokrájené brambory, zamícháme a dolejeme zbytkem vody (asi 1,5l). Sporák stáhneme na č. 4 a necháme vařit, dokud nejsou brambory měkké. Když jsou hotové, tak polévku trošku zahustíme jíškami Knorr. Nakonec přidáme majoránku a dochutíme česnekovou pastou (POZOR ať se nepřesolí - pak už většinou ani nedosoluju), pepřem a maggi.

