

Gulášová polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

300 g hovězího masa (nejvhodnější je z kližky), 1,5 l vody, 2 větší brambory, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 2-3 lžice sádla, sůl, pepř, lžička papriky, lžice sádla a mouky na jíšku

Postup

Postup přípravy: Na rozpuštěném sádle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme k ní opané, na kostky nakrájené, osolené, opepřené maso a osmahneme. Pak maso zalijeme částí vody a na mírném ohni zvolna dusíme, až je maso měkké. V kastrůlku rozeřjeme lžici sádla, necháme v něm rozpustit mletou papriku a vlijeme do polévky. Ke konci přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory a jíšku připravenou ze lžice sádla a mouky, rozšlehanou se sběračkou do polévky. Polévku zalijeme zbytkem vody, zamícháme a dále vaříme. Před koncem vaření přidáme česnek rozetřený se solí.