

domácí gulášovka z mletého masa - mooooooc dobroučká!

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

asi 15dkg mletého masa

4 menší nebo 2 veliké 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 houbec :-))) 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.

Je to opravdu dobrota!