

Guláš original (gulyásleves)

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

Postup

Ve velkém hrnci rozpálíme olej a na něm osmažíme cibuli dohněda. Přidáme sladkou papriku, maso, sůl s pepřem a kmín a za občasného míchání 10 minut smažíme. Přilijeme vývar a rajčatový protlak, zamícháme, přivedeme k varu, příkon snížíme na minimum, přikryjeme pokličkou a dusíme 30 minut. Přidáme brambory a vodu, přivedeme k varu a dusíme 15 minut. Přidáme nakrájenou papriku a vaříme dalších 10 minut. Podle chuti můžeme zahustit moukou s vejcem, ale stále bychom měli zachovat hustotu polévky.