

Gulášová polévka z mletého masa

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g mletého masa

1 cibule

3 středně velké brambory

60 g slaniny

sůl

pepř

1 lžička sladké papriky

2 lžičky rajského protlaku

1 lžíce hladké mouky

masox

1 stroužek česneku

2 lžíce celerové natě

majoránka

Postup

Do hrnce na polévku dáme vyškvařit drobné kostičky slaniny, přidáme nasekanou cibuli, papriku, pepř, rajský protlak, oloupané a na kostky nakrájené brambory, mleté maso, sůl, utřený česnek a za stálého míchání restujeme asi 6 minut. Pak zasypeme navršenou lžící mouky a necháme zasmahnout dohněda. Vše zalijeme dvěma litry horké vody, ochutíme solí a masoxem a povaříme asi 15 minut. Hotovou polévku zasypeme jemně sekanou celerovou natí a trochou majoránky.