

Gulášová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hovězího masa (nejvhodnější je z kližky)

1,5 l vody

2 větší brambory

2 cibule

2 stroužky česneku

2-3 lžíce sádla

sůl

pepř

1 lžička papriky

Na jíšku:

1 lžíce sádla

mouka

Postup

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 rozehejeme lžící sádla, necháme v něm rozpustit mletou papriku a vlijeme do polévky. Ke konci přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory a jíšku připravenou ze lžíce sádla a mouky, rozšlehanou se sběračkou do polévky. Polévku zalijeme zbytkem vody, zamícháme a dále vaříme. Před koncem vaření přidáme česnek rozetřený se solí.