

Rychlá svačinková gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- vařené vepřové nebo hovězí maso 300 g
- brambory 3 ks
- velká cibule 2 ks
- olej 3 lžíce
- máslo 100 g
- velká červená paprika 1 ks
- ostrý kečup 5 lžíce
- hladká mouka 4 lžíce
- masový vývar 2 l
- česnek 5 stroužek
- mletá sladká paprika 2 lžička
- drcený kmín 0.5 lžička
- sušená majoránka 1 lžička
- chilli paprička 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme nasekanou cibuli, přidáme na malé kousky pokrájené maso, zaprášíme mletou paprikou a kmínem, přidáme kečup a krátce orestujeme. Maso osolíme, zalijeme vývarem a vaříme zhruba 15 minut, pak přidáme kousky papriky, kousky brambor a vaříme doměkka. Polévku zahustíme jíškou z másla a hladké mouky a dochutíme solí, pepřem a drceným česnekem. Podle chuti přidáme nadrobno nasekanou chilli papričku.

