

gulášová polévka s mletým masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: misutka84



Suroviny

- mleté maso 250 g
- brambor 3 ks
- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce
- hladká mouka na zahuštění 3 lžíce
- sladká paprika 1 ks
- masox 1 ks
- sůl, pepř, česnek, majoránka, drcený kmín 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibulku osmahneme na oleji, přidáme maso, opepříme, přidáme papriku, která nesmí zhořknout, takže rychle zalijeme vodou, přidáme na kostičky nakrájené brambory, masox a necháme vařit, dokud nezměkne. Polévku lehce zahustíme moukou. Poté dochutíme česnekem, majoránkou, kmínem, chilli - vše záleží na chuti, necháme povařit. Podáváme s pečivem.

