

Poctivá gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 200 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Hovězí vývar 1 l
- Cibule 1 ks
- Brambory 2 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Paprika sladká mletá 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Kmín celý 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Na polovině sádla zpěníme v hrnci cibulku. Přidáme na kostičky nakrájené maso a orestujeme. Zaprášíme paprikou. Smícháme a zalijeme polovinou vývaru. Osolíme, opepříme a dusíme doměkka.

V druhém hrnci ze zbytku sádla a mouky uděláme jíšku. Zalijeme vývarem a šleháme. Přilijeme k polévce. Vložíme kostky brambor, prolisovaný česnek, majoránku a vaříme dokud nejsou brambory měkké.