

Gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 50 g
- hovězí maso 250 g
- cibule 1 ks
- rajčata 2 ks
- kořenová zelenina 30 g
- hladká mouka 3 lžíce
- brambory 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do většího hrnce dáme máslo, maso pokrájené na kousky, nakrájenou cibuli, rajčata, kořenovou zeleninu, trochu tlučeného kmínu, pepře a lžíci papriky. Všechno asi 10 minut dusíme, potom zaprášíme moukou, znovu podusíme, zalejeme vařící vodou a vaříme. Později přidáme oloupané brambory nakrájené na kostky, přilejeme podle potřeby vařící vodu a dovaříme. Do hotové polévky vsypeme na drobno nasekanou celerovou nať a špetku majoránky.