

Maďarská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- velké brambory 4 ks
- voda 1 l
- velké cibule 2 ks
- přední hovězí maso 400 g
- velká rajčata 3 ks
- papriky 3 ks
- rajčatový protlak 50 g
- mletá sladká paprika 2 lžíce
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- bobkový list 2 ks
- olej 1 lžíce
- ocet 1 lžička
- česnek 2 stroužek
- sůl, pepř 1 lžička
- čerstvé bylinky 1 hrst

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozehřátém oleji ve velkém hrnci osmažíme krátce ze všech stran menší kousky masa, přidáme pokrájenou cibuli, papriky a rajčata, bobkový list a protlak, mletou papriku a znovu krátce osmažíme.

Pak směs osolíme, zalijeme vodou (pravidelně ji doléváme) a dusíme pod pokličkou doměkka. Do základu polévky vsypeme kostky brambor, osolíme a opepříme, podle chuti přidáme mletou papriku, ocet, drcený česnek a bylinky a podáváme s čerstvým chlebem.