

Gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso - přední 200 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 50 g
- Hladká mouka 50 g
- Brambory 300 g
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Pepř 1 lžička
- Majoránka 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Voda 1.5 l
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně pokrájenou cibuli usmažíme dozlatova, přidáme maso na kostičky, osmahneme a pod pokličkou dusíme. Když se maso vysmahne osolíme, podlijeme trochou vody (můžeme i vývarem), rozmícháme a vaříme. Ke konci varu přidáme brambory, kmín, papriku, česnek, majoránku, pepř a dovaříme.