

Gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- sádlo 1 lžíce
- cibule nakrájená 2 ks
- hovězí maso 200 g
- vývar 1 l
- paprika 1 lžička
- kmín 1 špetka
- pepř mletý 1 špetka
- česnek utřený 1 ks
- tuk 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- brambory 3 ks
- majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnce dáme polévkovou lžící sádla, na horkém tuku zpěníme 2 cibule nakrájené na hrubé kostky. Vložíme omyté nakrájené hovězí maso přední, podusíme, zalijeme vývarem, přidáme papriku, kmín, pepř, česnek utřený se solí a vaříme do měkka. Připravíme světlou jíšku, přidáme do polévky a provaříme. Zvlášť si uvaříme brambory na kostky, které vložíme do polévky. Dochutíme majoránkou a krátce povaříme.