

Maďarská gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Přední hovězí maso bez kostí 150 g
- Párek 1 ks
- Brambory 400 g
- Mletá paprika 0.5 lžička
- Rajčata 250 g
- Cibule 1 ks
- Slanina 50 g
- Sádlo 20 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Vývar z kostí 2 hrnek
- Kmín 1 lžička
- Majoránka 1 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na kostičky nakrájenou slaninu rozškvaříme, přidáme drobně nakrájenou cibuli, usmažíme ji dožluta, vmícháme na kostičky nakrájené maso, osmažíme je, zaprášíme moukou a opět osmahneme. Hrnek sejmeme z plotýnky, vmícháme papriku, utřený česnek a kmín, zalijeme trochou vývaru, přidáme spařená, oloupaná a nakrájená rajčata a brambory, sůl a dusíme téměř doměkka. Polévku zředíme

vývarem, přidáme růžovou jíšku připravenou ze sádla a mouky a dovaříme. Nakonec vmícháme na kolečka nakrájený párek.