Gulášová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí výřez 200 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Sladká paprika 2 lžička
- Hovězí vývar 1 l
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 3 špetka
- Pepř černý mletý 2 špetka
- Kmín 1 špetka
- Mleté chilli 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Brambory 2 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci na polovině tuku zpěňte nadrobno pokrájenou cibuli. Přidejte maso nakrájené na malé kostky a 3 minuty opékejte. Zaprašte paprikou, zamíchejte a ihned zalijte polovinou vývaru. Osolte, okořeňte pepřem, kmínem a chilli a přiklopené duste téměř doměkka. V jiném hrnci zpěňte na zbylém tuku mouku, až zesvětlá, jíšku zalijte zbylým zchladlým vývarem a rozšlehejte. Přilijte k základu, přidejte brambory pokrájené na kostky, drcený česnek, majoránku a za občasného míchání vařte asi 15 minut, až brambory změknou.