

PRZEPISY

SZUKAJ

[Strona główna](#)

Takiej zupy jeszcze nie jadłaś! Węgierska zupa gulaszowa.

lipca 16, 2019

T

radycyjna

węgierska zupa

UDOSTĘPNIJ

gulaszowa, która składa się głównie z mięsa, papryki, cebuli i tłuszczu. Gospodynie domowe, często dodają do niej ziemniaki, przez co staje się bardziej treściwa.



Zupa gulaszowa jest ostra i jednocześnie rozgrzewająca, mięso, które wchodzi w skład tej zupy, to wołowina. Według wielu węgierska **zupa gulaszowa** najlepiej smakuje na drugi a nawet na trzeci dzień od ugotowania, dlatego warto ugotować jej więcej.

Węgierska zupa

gulaszowa

przepis

Składniki:

- 500 g mięsa wołowego
- 3 ziemniaki
- 2 papryki
- 1 marchewka
- 2 łodygi selera
naciowego
- 1 l bulionu
- 2 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka masła
- 1 puszka pomidorów
- 2 łyżeczki koncentratu
pomidorowego
- 1 łyżeczka słodkiej
papryki
- 1/2 łyżeczki wędzonej
papryki

- szczypta chili
- sól
- pieprz
- liść laurowy
- natka pietruszki do podania

Węgierska zupa gulaszowa – przygotowanie:

1. W garnku
rozpuszczamy masło i
smażymy cebule
pokrojoną w piórka.
Gdy się zeszkli
dodajemy posiekany
czosnek.
2. Mięso czyścimy i
kroimy w kostkę i
wrzucamy do garnka i
obsmażamy z każdej
strony.
3. Dodajemy marchewkę
pokrojoną w plasterki

oraz pokrojonego

selera.

4. Po 8 - 10 minutach

dodajemy pomidory

oraz koncentrat,

następnie całość

zalewamy bulionem i

przyprawiamy

paprykami, pieprzem,

solą i dodajemy liść

laurowy.

5. Ziemniaki obieramy,

kroimy w kostkę i

dodajemy do zupy.

6. Gdy ziemniaki trochę

zmiękną dodajemy

paprykę pokrojoną w

paski.

7. Gotujemy na małym

ogniu do miękkości

mięsa.

8. Podawać z świeżą

natką pietruszki