

Gulášová polievka

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nadrobno nakrájanú cibuľku speníme na oleji, pridáme na kocky nakrájané mäso a osmažíme. Poprášime mletou paprikou, čiernym korením, osolíme, podlejeme trochou vody a dusíme takmer domäkka. Potom pridáme na kocky nakrájané zemiaky, prelisovaný cesnak, korenie, dolejeme zostávajúcu vriacu vodu a krátko povaríme. Pridáme rozdrvený majorán. Polievku podľa potreby zahustíme múkou rozmiešanou v malom množstve vody a dobre prevaríme.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 200 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Paprika sladká mletá** - 4 g
- **Hovädzie predné** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

