

Gulášová polévka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Nadrobno nakrájenou cibulku zpěníme na oleji, přidáme na kostky nakrájené maso a osmahneme. Poprášíme mletou paprikou, pepřem, osolíme, podlijeme trochou vody a dusíme téměř doměkka. Pak přidáme na kostky nakrájené brambory, prolisovaný česnek, dolijeme zbývajcí vroucí vodu a krátce povaříme. Přidáme rozemnutou majoránku. Polévku dle potřeby zahustíme moukou rozmíchanou v malém množství vody a dobře provaříme.

Ingredience

- **Brambory** - 50 g
- **Cibule volná** - 200 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Hovězí přední** - 120 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g
- **Špaldová mouka hladká 1 kg** - 10 g

