

# Zupa gulaszowa z wołowiną i warzywami

4 porcje 1,5 godziny

## Składniki

- 500 g wołowiny na gulasz
- 2 łyżki oleju
- 1 cebula
- 2 marchewki
- 1 papryka czerwona
- 2 ziemniaki
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 l bulionu wołowego
- 1 łyżeczka papryki wędzonej
- ½ łyżeczki kminku
- Sól, pieprz
- Natka pietruszki do podania

## Przygotowanie

1. Podsmaż wołowinę, wyjmij i odłóż na bok.
2. Zeszklij cebulę, dodaj marchew, paprykę, ziemniaki i koncentrat pomidorowy.
3. Wlej bulion, dodaj mięso i gotuj 1,5 godziny na małym ogniu.
4. Podawaj z natką pietruszki i pieczywem.