



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.