

---

# Chłopska zupa gulaszowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1932 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg ziemniaków

3-4 pomidory

50 g tłuszczu

1 łyżeczka mielonej papryki

1 duża cebula

trochę kminku

1 ząbek czosnku

sól

2 strąki papryki

Posiekaną cebulę udusić na tłuszczu na złoty kolor, dodać mieloną paprykę i roztarty czosnek, zalać wodą i zagotować. Dodać sól, pokrojone w kostkę ziemniaki oraz pokrojone w plasterki strąki papryki i pomidory. Całość przyprawić kminkiem i gotować tak długo pod przykryciem, aż ziemniaki będą miękkie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD