

---

# Gulaszowa 2

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6333 razy.

Zupe gulaszowa robie od jakiegos czasu i podobno jest dobra (tak twierdzi moja zona)

Jest to przepis z wykorzystaniem "gotowcow".....:

40 dag miesa gulaszowego wolowego (takie rozne skrawki)

40 dag miesa gulaszowego wieprzowego

40 dag kielbasy

3-4 cebule

1 opakowanie mrozonego Paprykarza (np. Hortexu - chyba najlepsza kompozycja)

1 opakowanie Fixa Knorra "Sos do gulaszu" lub "Zupa gulaszowa"

koncentrat pomidorowy (kilka lyzek) lub swieze pomidory (ale tylko sierpniowe lub wrzesniowe)

1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina (np. Egri Bikaver)

kostka rosolowa

przyprawy (wg uznania, np: bardzo duzo papryki slodkiej, mniej papryki ostrej, sporo pieprzu czarnego, nie za duzo soli, czosnek (swiezy! do zupy, suszony do miesa) bazylija majeranek

Mieso pokrjone w drobne kawalki (bez kielbasy) przyprawic obficie papryka, pieprzem i czosnkiem, odstawic na troche; potem obsmazyc na silnym ogniu 5 min;

w miedzyczasie cebule zrumienic na zloto na oleju;

Do garnka wrzucic paprykarz, czosnek swiezy, kostke rosolowa, koncentrat pomidorowy, kilka ziaren pieprzu i zalac to woda (ilosc wg uznania, tak zeby zupa byla gesta); zagotowac a nastepnie dodac obsmazone mieso i cebule,

gotowac to wszystko ok 1/2 godz; Nastepnie dodac rozrobiony w wodzie Fix, kielbase i przyprawy (uwaga na sol - nie za duzo!!) i gotowac to conajmniej tyle ile jest w przepisie na opakowaniu Fixa.

Jezeli uznamy ze konsystencja jest za gesta mozna jescze dodac wody.

Na ok 5 minut przed koncem gotowania dodac wino.

Podawac bardzo gorace z pieczywem i winem albo woda do popijania...

pozdrawiam

Wojtek

From: "Wojciech Peczula" <kirawira@friko3.onet.pl>