
Gulaszowa-wykwintna

Dodano: 2004-11-15 18:41:59
Zmodyfikowano: 2006-01-26 08:45:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6066 razy.

Pierś kurczaka (45 dkg)

3 świeże papryki (różne kolory)

duża cebula

smalec

papryka mielona słodka

papryka mielona ostra

kminek mielony

puszka pomidorów 100 gr.

Zeszklić cebulę na smalcu (ostudzić , dodać papryki mielone i kminek + 50 ml. wody). Po 2 min. smażenia dodać pokrojone w kostkę pierś i świeże pokrojone w kostkę papryki (5 min mieszając). Zalać ok. 1 litrem bulionu, gotować 20 min. Dodać koncentrat pomidorowy ,sól do smaku
Można podać z grzankami lub drobnym makaronem.

Nadesłał: waldemarj <walja1@aster.pl>

byłam na węgrzech i jadłam zupę gulaszową po za tym poznałam 2 węgierki i wiem że zupa gulaszowa powinna być z wołowiny .Mój przepis jest dużo łatwiejszy a zupa jest wysmienita:mieszane mięso na gulasz{wołowina}tyle samo cebuli i tyle samo papryki kolorowej oczywiście,no i przyprawy takie jak papryka,chili,sól ,pieprz no i zielenina,bazylija,oregano,tymianek.Polecam,łatwe i pyszne
Nadesłał(a):magdalena <magdalenamajerczak@o2.pl> 2006-05-27 02:05:22