
Gulaszowa-wykwintna

Dodano: 2004-11-15 18:41:59
Zmodyfikowano: 2006-01-26 08:45:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6018 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 piersi 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>

bylam na wegrzech i jadlam zupe gulaszowa po za tym poznalam 2 wegierki i wiem ze zupa gulaszowa powinna byc z wolowiny .Moj przepis jest duzo latwiejszy a zupa jest wysmienita:mieso na gulasz{wolowina}tyle samo cebuli i tyle samo papryki kolorowej oczywiscie,no i przyprawy takie jak papryka,chili,sol ,pieprz no i ziola,bazylija,oregano,tymianek.Polecam,latwe i pyszne
Nadesłał(a):magdalena <magdalenamajerczak@o2.pl> 2006-05-27 02:05:22