

Gulášová polévka - pikantní



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

609 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulasova-polevka-pikantni>

Příprava

Salám nastroháme na hrubé nudličky. Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a oškrábané brambory nakrájíme na kostičky. Feferonku a česnek očistíme a nasekáme na velmi malé kousky. Cibuli osmažíme na sádle do růžova, přidáme brambory a orestujeme. Zalijeme vodou, přidáme kmín a jakmile začne polévka vařit, taj jí zahustíme jíškou. Vaříme do změknutí brambor. Na lžičce oleje prohřejeme salám a vmícháme sladkou mletou papriku - ihned odstavíme. Směs přidáme do polévky, ochutíme nasekaným česnekem, feferonkou a krátce provaříme. Před odstavením vmícháme majoránku.

Ingredience

- ✓ 100 g salámu Poličan
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 1 feferonka
- ✓ 2 větší brambory
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžice sádla
- ✓ 1 lžice majoránky
- ✓ 2 - 3 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ bujón
- ✓ 1/4 lžičky mletého kmínu
- ✓ sůl
- ✓ 1250 ml vody
- ✓ jíška
- ✓ 1 lžička slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

