

# Gulášová polévka v chlebu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1089** kalorií , **0 g** cukrů , **64 g** tuků , **72 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/gulasova-polevka-v-chlebu>

## Příprava

Cibuli nakrájíme na jemno a opečeme ji na sádle. Přidáme maso nakrájené na kostky, sůl, pepř a kmín a dusíme, dokud maso pouští šťávu. Poté přidáme mletou papriku a hladkou mouku a po chvíli i hovězí vývar. Až vývar začne vřít, přidáme nakrájené oloupané brambory, chilli papričku, utřený česnek a vaříme 15 minut. Poté přidáme čerstvou majoránku a vaříme ještě 5 minut. V každém bochníku chleba vyřízneme díru, nalijeme do ní polévku a podáváme ozdobené anglickou slaninou nakrájenou na plátky a nasucho opečenou.

### Tip k receptu

Použijeme malé bochánky.

## Ingredience

- 1 lžíce sádla
- 1 lžíce mleté papriky
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce majoránky
- 2 ks cibule
- 1 ks bramboru
- 1 ks chilli papričky
- 2 stroužky česneku
- 4 ks chleba
- 400 g hovězí klížky
- 1 l hovězího vývaru
- 100 g anglické slaniny
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1 lžička kmínu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Polévka

