

Wyborna zupa gulaszowa



## Składniki

1 szt. - cebula - duża  
500 g - boczek parzony  
2 szt. - papryka -  
czerwona i żółta  
2 szt. - marchewka  
1 szt. - seler  
1 kg - łopatka wieprzowa  
4 szt. - czosnek - ząbki  
10 szt. - ziemniaki  
1 szt. - kukurydza- puszka  
3 łyżka - koncentrat  
pomidorowy  
3 l - bulion rosółowy  
1 łyżeczka - ostra papryka  
1 łyżka - słodka papryka  
2 szczypta - pieprz świeżo  
mielony  
2 szczypta - sól  
3 łyżka - olej  
1 szt. - pęczek pietruszki  
2 łyżka - mąka  
0,5 szklanka - woda

## Opis wykonania

Po spróbowaniu wielu, oj wielu różnych gulaszowych w końcu postanowiłam zrobić swoją wersję, która okazała się dla domowników najlepsza!

Cebulę pokroiłam w kostkę i wrzuciłam na rozgrzany olej. Dorzuciłam pokrojony w kostkę boczek. Jak się podsmażył dodałam papryki. Smażyłam 10 minut. Następnie wrzuciłam umyte, osuszone i pokrojone w kostkę mięso. Dusiałam, co jakiś czas mieszając, aż powstały sos odparuje. Wtedy dodałam pokrojone w paseczki papryki i dusiałam 15 minut. Następnie dorzuciłam marchewki pocięte w półksiężycy oraz starty na dużych oczkach seler oraz przecisnęłam przez praskę czosnek. Po 10 minutach mieszania podlałam bulionem (2,5 - 3 litra). Gotowałam ponad godzinę - do miękkości mięsa. Wtedy przyprawiłam koncentratem, pieprzem i solą. Następnie dodałam pokrojone w kostkę ziemniaki oraz kukurydzę. Gotowałam aż ziemniaki zmiękną. Wtedy zupełnie zagęściłam mąką z wodą. Dorzuciłam pół pęczka posiekanej pietruszki. Podałam na talerzu posypując obficie resztą pietruszki. Najlepiej smakuje z pieczywem! Polecam!