

Zupa węgierska



Składniki

2 litry bulionu
600 g wołowiny (zrazowej)
1 kg papryki kolorowej
2 łyżki smalcu lub oleju
300 g ziemniaków
4 cebule
4 ząbki czosnku
2 strąki ostrej papryczki
peperoni
80 g koncentratu
pomidorowego

Zasmażka:

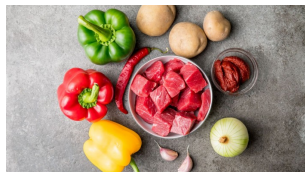
3 łyżki mąki
3 łyżki masła

Przyprawy:

1 łyżeczka ostrej papryki
1 łyżeczka słodkiej lub
wędzonej papryki
Sól, pieprz

Opis wykonania

Zupa węgierska, dzięki solidnej porcji wołowiny, z powodzeniem zastąpi dwudaniowy obiad. To sycące i rozgrzewające danie, w sam raz na zimowe popołudnie.



Mięso płuczemy i kroimy w kostkę 1,5x1,5 cm. Paprykę myjemy, usuwamy gniazda i kroimy w kostkę 2x2 cm. Ziemniaki i cebulę obieramy, myjemy i kroimy w kostkę 1,5x1,5 cm.



Na rozgrzany tłuszcz wrzucamy cebulę i paprykę - podsmażamy na rumiany kolor, dodajemy koncentrat pomidorowy i 50 ml bulionu. Smażymy jeszcze 2 minuty, a następnie przekładamy do miski.



Na tym samym tłuszczu smażymy mięso przez ok. 10 minut, w trakcie podlewając odrobiną bulionu, żeby mięso się nie przypaliło. Jak mięso będzie już zrumienione, dodajemy resztę bulionu, ziemniaki, sypką paprykę oraz pokrojoną peperoni. Po ok. 30 minutach, jak ziemniaki i mięso będą miękkie, dodajemy wcześniej podsmażoną paprykę wraz z cebulą i koncentratem pomidorowym.



Z masła i mąki robimy zasmażkę 2 stopnia i zagęszczamy zupę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem