



Gulášová polévka s párkem

Ingredience

nožičky párků: **2 ks**
menší brambory: **2 ks**
větší cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **2 ks**
hovězí vývar: **700 ml**
sladká paprika: **1 KL**
gulášová paprika: **1 KL**
sádlo: **1 KL**
sůl
pepř
drcený kmín
majoránka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Cibuli nakrájíme nadrobno, párky na kolečka nebo půlkolečka, brambory na středně velké kostky, česnek prolisujeme, vývar ohřejeme. V hrnci na sádle orestujeme zvolna cibuli do tmavě hněda. Zaprášíme paprikou, ihned zalijeme vývarem a povaříme asi 10 minut. Přidáme párky, brambory, polovinu...

Gulášová polévka s párkem - recept

Cibuli nakrájíme nadrobno, párky na kolečka nebo půlkolečka, brambory na středně velké kostky, česnek prolisujeme, vývar ohřejeme.

V hrnci na sádle **orestujeme zvolna cibuli** do tmavě hněda. Zaprášíme paprikou, ihned zalijeme vývarem a **povaříme asi 10 minut**. Přidáme párky, brambory, polovinu česneku a vaříme, až jsou brambory měkké.

Gulášová polévka s párkem se dochutí druhou polovinou česneku, solí, pepřem, trochou majoránky, kmínu a už jen krátce prohřeje. Před podáváním můžeme polévku posypat syrovou cibulí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí