




Zupa gulaszowa

Sycąca zupa

 Czas na High: 4

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - wołowina 600g pokrojona w gruba kostkę,
- - cebula 3szt pokrojona w kostkę,
- - papryka mix 3szt pokrojona w kostkę,
- - bulion wołowy 1,5l.,
- - koncentrat pomidorowy 4 łyżki,
- - olej 60ml,
- - majeranek 2 łyżki,
- - papryka ostra 1 łyżka,
- - papryka słodka 2 łyżki,
- - cukier 1 łyżeczka,
- - sól do smaku.,
- - pieprz do smaku.
-



Wykonanie:

Na oleju przesmaż mięso i cebulę z koncentratem pomidorowym. Zawartość patelni przerzuć do Crock-Pota, dodaj resztę warzyw i przypraw – wymieszaj i zalej bulionem. Ustaw czas High 4h. Dopraw solą i pieprzem. Podawaj z pieczywem.