

Zupa gulaszowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 4-5

Czas gotowania: 40 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

-
1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 50 g cebuli i 10 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać warzywa. Czas 5 sekund, prędkość 5.
 2. Zdjąć pokrywę. Z naczynia wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Wlać 50 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
 3. Zdjąć pokrywę, dodać 500 g karkówki wieprzowej pokrojonej w kostkę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
 4. Zdjąć pokrywę. Wlać 1000 g bulionu warzywnego, wsypać 150 g czerwonej papryki pokrojonej w kostkę, 220 g ziemniaków również pokrojonych w kostkę oraz przyprawy: 5 g soli, szczyptę czarnego mielonego pieprzu, 5 g słodkiej mielonej papryki, pół łyżeczki ostrej mielonej papryki i pół łyżeczki tymianku.
 5. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować zupę. Temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1.
 6. Zdjąć pokrywę, do zupy dodać 120 g pokrojonych w kostkę ogórków konserwowych i 50 g koncentratu pomidorowego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, dalej gotować zupę. Temperatura 100°C, czas 12 minut, prędkość 1.
 7. Zdjąć pokrywę, w razie potrzeby zupę jeszcze doprawić do smaku.