

Mađarska gulaš čorba

Za 5 osoba

500 g junećeg mesa
300 g crnog luka
1 crvena paprika
2 kašike ulja
1 kašika brašna
1 kašičica tucane paprike
lovorov list
0,5 l vode ili goveđe supe
700 g krompira
400 g paradajz pelata
1 kašičica šećera
so i biber

Gulaš gevirc

50 g slanine
1 kašičica kima
2 čena belog luka
svež peršunov list

Dekoracija

kisela pavlaka

Način pripreme

1. U šerpi na ulju propržiti seckani crni luk i posoliti ga. Dodati meso, usitnjeno na kockice, lovorov list i svežu papriku isečenu na kockice i dinstati 20 minuta, povremeno mešajući da ne zagori. Po potrebi dodati malo vode.
2. Dodati u meso kašiku brašna i tucanu papriku i pržiti 30 sekundi. Sve to naliti vodom ili supom i kuvati još 20 minuta. Dodati usitnjeni paradajz pelat, šećer i krompir isečen na kockice i kuvati dok meso i krompir ne omekšaju.
3. U međuvremenu napraviti gulaš gevirc tako što se u blender stave slanina, peršunov list, beli luk i kim. Sve sjediniti i samleti u kompaktnu masu. Pred kraj kuvanja začiniti gulaš čorbu gevircom.

Savet: Sve ovo je mnogo zabavnije u prirodi!