Gulášová polévka s paprikami

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1/2 kg	přední hovězí maso
2 ks	červená cibule
3 stroužek	česnek
kousek	sádlo
1 plechovka	rajčatový protlak
1 lžíce	mletá sladká paprika
trochu	mletý nebo drcený kmín
1 a 1/2 l	voda nebo vývar
1/2 kg	brambor
1 ks	červená paprika
1 ks	žlutá paprika
1 ks	párek nebo klobása
	sůl
	pepř mletý
	zelená petrželka na ozdobu

Postup přípravy

Hovězí maso omyjeme, osušíme a pokrájíme na kostičky. Cibuli a česnek oloupeme a pokrájíme nadrobno. Ve větším hrnci si rozehřejeme kousek sádla a osmažíme na něm nejprve cibuli, po pár minutách i česnek a po další minutě přihodíme i pokrájené maso. To osmahneme dozlatova ze všech stran. Stáhneme z ohně, vmícháme rajčatový protlak, mletou sladkou papriku a trochu kmínu. Zalijeme vodou nebo vývarem a dáme opět vařit. Mezitím si oloupeme brambory a nakrájíme je na kostičky. Červenou i žlutou papriku zbavíme jádřince a nakrájíme je na malé kousky. Také párek (popř. klobásku) pokrájíme na kolečka. Když je maso téměř měkké, přidáme do polévky pokrájené brambory, papriky i párek (klobásku) a vše dovaříme doměkka. Dochutíme solí a pepřem. Ozdobíme zelenou petrželkou a podáváme s pečivem.