Gulášová polévka v chlebu

Časová náročnost: 80 minut

Seznam přísad

1/2 kg	přední hovězí
kousek	sádlo
2 ks	cibule
3 stroužek	česnek
2 ks	brambor
1 ks	větší mrkev
kousek	bulva celeru
1 lžička	kmín
1 lžíce	mletá sladká paprika
2 l	voda
	sůl
	pepř mletý
1 lžička	majoránka
	malý bochník chleba
	jarní cibulka (nemusí být)



Postup přípravy

Hovězí maso omyjeme a nakrájíme na kostičky. V hrnci si rozpustíme sádlo a na něm osmahneme nejprve pokrájenou cibuli a po chviličce přidáme i kostky masa. Obojí osmahneme dozlatova, poté přihodíme nasekaný česnek, na kostky pokrájené očištěné brambory s mrkví a celerem. Posypeme kmínem a mletou sladkou paprikou, zalijeme vývarem a dusíme, dokud není maso měkké. Poté dochutíme solí, mletým pepřem a majoránkou. Těsně před podáváním naplníme do vydlabaného bochníčku chleba (střítkou můžeme ještě zahustit polévku) a podle chuti ozdobíme jarní cibulkou.