

Gulyásleves

Hozzávalók (5 adag)

- 70 dkg sertéshús
- 1.5 kg burgonya
- 2 közepes db vöröshagyma
- 4 ek fűszerpaprika
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- kakukkfű ízlés szerint
- 3 db sárgarépa
- 1 db fehérrépa
- őrölt fűszerkömény ízlés szerint
- 2 db tv-paprika
- 2 db paradicsom
- 1 dl napraforgó olaj

Elkészítés

1. Az olajon megdinszteljük a felkockázott vöröshagymát, hozzáadjuk a fűszerpaprikát, alaposan elkeverjük és beletesszük a felkockázott húst. Megsózzuk, kissé lepirítjuk, majd felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Beleszórjuk a többi fűszert is.
2. Ha kezd puhulni a hús, hozzáadjuk a megtisztított, kettéhasított zöldségeket is.
3. Mikor már majdnem jó a hús, beletesszük a felkockázott burgonyát, ismét felöntjük vízzel, utána sózzuk és készre főzzük.