




Zupa gulaszowa z wołowiną i papryką

Pełna aromatów zupa o bogatym smaku, idealna na zimowe obiady. Mięka wołowina, słodka papryka i delikatne ziemniaki duszą się powoli w bulionie z przyprawami, tworząc sycące danie, które rozgrzewa i dodaje energii.

 Czas na High: 4 H

 Czas na Low: 6-8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 500 g wołowiny pokrojonej w kostkę
- 2 papryki czerwona i żółta
- 3 ziemniaki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 l bulionu wołowego
- Przyprawy słodka i ostra papryka, tymianek, liść laurowy, sól, pieprz



Wykonanie:

Podsmaż mięso i cebulę na patelni, przełóż do wolnowaru. Dodaj pokrojone ziemniaki, papryki, czosnek i przyprawy. Zalej bulionem wymieszany z koncentratem. Gotuj na poziomie LOW przez 6-8 godzin.