



FALOŠNÁ GULÁŠOVÁ POLIEVKA OD HUGA





Potrebujete len zemiaky a cibuľu na vynikajúcu, sýtu a lahodnú polievku, ktorej príprava vám zaberie minimum času. Už len čerstvý chlebík a "mňamka" je hotová!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

4 väčšie zemiaky

1 cibuľu

trochu oleja



soľ, mleté čierne korenie, majorán, červenú mletú papriku
1 veľkú lyžicu hladkej múky

Postup: (veľmi jednoduchý!)

V hrnci na rozpálenom oleji opražte do zlata cibuľu nakrájanú na drobno. Pridajte 1 lyžicu hladkej múky, chvíľočku prepražte. Pridajte malú lyžičku mletej papriky, prepražte ešte pár sekúnd, zalejte vodou a dobre zamiešajte. (Môžete samozrejme aj vývarom.)

Pridajte na drobno nakrájané zemiaky, soľ, mleté čierne korenie a majorán. Varte dovtedy kým nebudú zemiaky mäkké.

Na koniec dochuťte kvapkou Maggi.

HOTOVO!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo