





Gulasz ziemniaczany z pomidorami

 ewaeu.

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki - 10 szt.

cebula - 3 szt.

pomidory - 3 szt.

olej rzepakowy - 100 ml

ostra papryka w proszku - 1 łyżeczka

słodka papryka w proszku - 1 łyżeczka

natka pietruszki - 1 pęczek

sól - 1 łyżeczkę

szynka gotowana - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w grubą kostkę. Olej rozgrzać w głębokim rondlu i dodać ziemniaki. Podsmażyć. Cebulę obrać pokroić w kostkę i dodać do ziemniaków. Pomidory pozbawić skórki (sparzyć) i pokroić w ćwiartki i dodać do rondla. Dodać szklanekę wody. Całość doprawić solą i papryką. Gulasz przykryć i gotować na wolnym ogniu ok 30 min. Natkę umyć, osuszyć i posiekać. Gulasz podawać posypany natką pietruszki. Jeśli dodamy pokrojoną wędlinę, gulasz będzie bardziej pożywny. Smacznego.