



## Ulubiona zupa na wołowinie

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

wołowina - 500 g  
włoszczyzna - 1 opakowanie  
cebula - 1 szt.  
sól - do smaku

pieprz - do smaku  
koncentrat pomidorowy - 2  
opakowanie  
ziele angielskie - 10 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wołowinę myjemy dokładnie i wkładamy do garnka. Włoszczyznę obieramy, myjemy i wkładamy do wołowiny. Dokładamy też cebulę - można wcześniej opalić ją nad płomieniem. Zalewamy wszystko wodą, ok 1,5-2, dodajemy sól, pieprz, ziele angielskie. Zagotowujemy.

Gotujemy przez chwilę, zbieramy szumowiny. Zmniejszamy płomień na mały i gotujemy ok godziny. Po tym czasie do zupy dodajemy koncentrat pomidorowy.

Gotujemy jeszcze 5 min. Doprawiamy do smaku.