**Zupa gulaszowa z serkiem topionym SERTOP**

Składniki:

200 g mięsa gulaszowego wieprzowego

200 g gulaszowego mięsa wołowego

2 cebule pokrojone w kostkę

1 duża papryka pokrojona w kostkę

1l bulionu warzywnego lub drobiowego

1 serek topiony w kostce z papryką SERTOP

30g masła klarowanego

ziele angielskie

liść laurowy

1 łyżeczka wędzonej papryki czerwonej

sól i pieprz

kminek

200g ziemniaków sałatkowych pokrojonych w kostkę

Sposób przygotowania:

W szerokim garnku szklimy na maśle cebulę, dodajemy pokrojone mięso w kostkę, chwilę obsmażamy mieszając. Dolewamy bulion warzywny lub drobiowy. Dusimy pod przykryciem dodając sól, pieprz, kminek, kilka kulek ziela angielskiego, 2-3 listki laurowe oraz wędzoną paprykę. Gdy mięso zacznie być miękkie, dodajemy pokrojone ziemniaki w kostkę oraz paprykę. Gotujemy, aż ziemniaki i mięso będą miękkie. W niedużej ilości zupy rozpuszczamy serek topiony, po czym wlewamy do reszty naszej jesienno- zimowej zupy. Całość doprawiamy do smaku. Zupę gulaszową można podać z grzankami z jasnego lub pełnoziarnistego pieczywa.

Smacznego!