

 4 port

 Nötkött, Huvudrätt, Budget, Lättagat



GULASCH

Ingredienser

1/2 kg högrev
1 st lök, gul
1 msk paprikapulver
1/4 tsk spiskummin
1 klyfta vitlök
1 st chili, röd (eller 0.5)
1 nypa salt
1 st morötter
1 st selleri
1 st palsternacka
4 st potatis
1 st tomat
1 st paprika, grön

Gör så här

1. Fräs hackad lök och sedan köttet i olja.
2. Tillsätt salt, kummin, chilipeppar och vitlök.
3. Tillsätt ca 2,5 dl vatten.
4. Koka ca 40 min.
5. Tillsätt paprikapulver, morot, selleri och palsternacka.
6. Koka ytterligare ca 30 min.
7. Tillsätt potatis, tomat och paprika.
8. Koka utan lock i ca 15 min.
9. Servera med crème fraiche, ev. med chili- eller vitlökssmak samt ett gott bröd.