

inköpslistan.se

Av: Lena

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

KÖTTFÄRSGULASCH

Ingredienser

400 g köttfärs
1,5 msk smör
1 st lök, gul
2 st morot
8 st medelstora potatis
1 st paprika
3 dl vatten
1 tärning buljong, kött
1,5 msk tomatpuré
1 tsk timjan
1 nypa paprikapulver

Gör så här

1.Bryn färsen i en stekpanna med lite smör på ganska stark värme. Rör om så den blir grynig.
2.Skala och skiva lök, morötter och potatis. Kärna ur och strimla paprikan.
3.Ta upp färsen och fräs lök, morötter och paprika. Lägg tillbaka färsen och blanda i potatisen. Späd med vatten och buljongtärning. Tillsätt tomatpuré och timjan och låt grönsakerna koka mjuka ca 15 min. Salta, peppra och strö över lite paprikapulver vid serveringen.