

inköpslistan.se

Av: Karin & Anders

Nötkött, Huvudrätt

VÅR GULASCH

Ingredienser

500 g grytbitar, nöt
(Vi brukar ta högrev)
25 g smör
3 st lök, gul
2 klyftor vitlök
2 st paprika, grön
3 st paprika, röd
1 st chili, röd
1 burk tomater, hela
6 st potatis
1 liter vatten
1 tärning buljong, grönsak
(Eller valfri buljong)
2 dl matlagningsvin, rött
2 st lagerblad
1 tsk kummin, hel *(stötes i mortel)*
1 msk paprikapulver
2 krm cayennepeppar
(Efter tycke och smak)
salt
svartpeppar *(Efter tycke och smak)*

Gör så här

Fräs köttet i smöret i en stor stekgryta tills det fått färg.
Hacka löken grovt, låt steka med tills den är genomskinlig och glansig. Potatis och paprika delas i matiga bitar och läggs i grytan.
Tillsätt resten av ingredienserna och låt koka upp. Låt grytan småkoka i ca 45 min, smaka av med kryddor efter tycke och smak!