



Nötkött, Huvudrätt

bild saknas

VÅR GULASCH

Ingredienser

500 g grytbitar, nöt
(Vi brukar ta högre)
 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 ts 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!