

# GULASCHSOPPA MED NÖTFÄRS

4 portioner

*Från Tina på TV*

Skala och finhacka lökarna och vitlöken.

Skär paprikorna, sellerin och potatisarna i tärningar.

Bryn köttfärsen tillsammans med löken, vitlöken, paprikan, sellerin och potatisen.

Krydda med paprikapulvret, mejramen och kumminen.

Tillsätt tomatpurén och rör om.

Häll på de krossade tomaterna, vattnet och smula ner buljongtärningarna.

Låt soppan koka i 20-25 minuter och smaka av med salt och peppar.

Servera med en klick gräddfil eller crème fraiche.

## INGREDIENSER

2 gula lökar

2 vitlöksklyftor

2 röda paprikor

1/4 rotselleri

3 råa potatisar

200 g nötfärs

2 tsk paprikapulver

1 1/2 tsk mejram

1 1/2 tsk kummin

2 msk tomatpuré

1 burk krossade tomater

1 liter vatten

2 kycklingbuljongtärning

**Kommentar:** *Höst och vinter är detta faktiskt en favorit hemma.*