

## Ungersk gulaschsoppa



Ett recept ur Guldkorn

### Kvantitet:

4-6 portioner

### Beskrivning:

### Ingredienser:

2 stora gula lökar  
2-3 msk Svenskt Smör  
400 g grytbitar av nöt  
3-4 vitlöksklyftor  
1 1/2 msk paprikapulver  
1 tsk kummin  
1 tsk mejram  
strimlat skal av 1/2 citron  
3 msk vetemjöl  
1 1/2 liter grönsaksbuljong  
3-4 tomater eller 1 burk hela konserverade tomater  
1 röd paprika  
1 grön paprika  
3-4 potatisar  
salt  
ev tabasco

### Tillbehör:

Gräddfil

### Instruktioner:

Skär köttet i tärningar och bryn det i smör. Skala dela och skiva löken och låt fräsa med köttet. Pressa i vitlök och tillsätt paprikapulver, kummin, mejram och citronskal. Späd med 1/2 liter av buljongen. Rör om. Strimla tomaterna (eller tillsätt burktomater) och låt det hela sjuda under lock 30-40 min. Skär paprikorna i strimlor och potatisen i skivor. Lägg dem i soppan. Späd med resterande buljong. Red av med mjöl och låt koka ytterligare 15 min. Smaka av med salt och ev ett par stänk tabasco. Servera med en klick Gräddfil.



Utskrift gjord: 19/8-06

[www.guldkorn.com](http://www.guldkorn.com) | [forum@norrmejerier.se](mailto:forum@norrmejerier.se) | telefon vxl 090 18 28 00