

Ingredienser:

200 g oksekød (skåret af mørt okse- eller kalvekød)
1 hakket løg
2-3 middelstore kartofler i små terninger
1 peberfrugt i tynde strimler
50 g flødeost med hvidløg
½ spsk. mild paprika
½ ds. hakkede tomater med chili
½ liter kalvefond eller bouillon
Margarine
Salt og peber

Tilberedning:

1. Skær kødet i ret små terninger, og dup dem tørre med køkkenrulle
 2. Brun kødet godt i margarine, og tag det op
 3. Svits løg (det må ikke brune)
 4. Tilsæt kartoflerne kort
 5. Drys med paprika, salt og peber
 6. Tilsæt kødet, flåede tomater og kalvefond
 7. Lad retten koge i 20 min.
 8. Tilsæt flødeost og peberstrimlerne og kog i 10 - 15 min.
 9. Smag om alt er mørt, og smag evt. suppen til med mere salt, peber og evt. paprika
- Server helst i store suppekopper (suppen holder sig da varm længere)*

Tilbehør:

Godt brød til er absolut nødvendigt
Øl egner sig virkelig godt til denne ret

Ungarnsk gullaschsuppe

(2 portioner som hovedret – 4 portioner som forret)



*Suppen kan laves i forvejen (gerne dagen før)
den bliver faktisk endnu bedre når den varmes op igen*