



Gulasch

Ingredienser

2 st	lökar, gula
400 g	grytbitar, av nöt
1 msk	smör
2 st	vitlök, klyftor, stora, pressade
2 msk	paprikapulver
5 dl	tomatjuice
5 dl	vatten
2 st	oxbuljongtärningar
2 krm	svartpeppar
2 krm	cayennepeppar
2 krm	kummin, krossad
4 st	potatisar
2 st	morötter
0,5 tsk	salt

Tillagning

Skidorternas soppa nr 1! En lättlagad och mustig soppa som mår bra av en timme på spisen. Kummin och paprika ger gulaschen dess karaktär.

1. Skala och hacka löken. Skär grytbitarna i mindre bitar, som sockerbitar.
2. Hetta upp smöret i en gryta och fräs löken mjuk, tillsätt köttet och bryn det runt om. Pressa i vitlök och strö över paprikapulver och låt det fräsa med en kort stund.
3. Tillsätt tomatjuice, vatten, buljongtärningar, svart- och cayennepeppar samt kummin. Låt grytan småkoka ca 1 timme.
4. Skala och tärna potatis och morötter. Lägg ner dem i grytan och koka ytterligare 15 min. Smaka av med salt. Servera soppan med en klick matlagingsyoghurt.