

Gulaschsoppa på nötkött

Denna soppa är väldigt uppskattad av både stora som små, så därför gör jag alltid en stor sats på 1 kg kött så det kanske blir lite över till dag två

Antal personer: 4

(med lite över till dag 2 😊)

Ingredienser

1 kg grytbitar nöt
6 potatisar
4 gula lökar
2 paprikor
2 vitlöksklyftor
2-3 msk smör
6 msk tomatpuré
12 dl köttbuljong
8 dl mjölk
2 tsk oregano
4 tsk paprikapulver
salt
svartpeppar
persilja



Gör så här

1. Skala potatisen och löken. Skiva potatisen (inte för tunna skivor) samt hacka löken fint. Skär paprikan i strimlor samt köttet i små bitar.
2. Fräs löken i smör i en kastrull. Tillsätt köttet och den pressade vitlöken och låt det bli brynt.
3. Rör ner tomatpurén. Tillsätt buljongen och mjölken. Låt soppan koka cirka 20 min. Lägg därefter i potatisen samt paprika och låt soppan koka tills potatisen är mjuk, cirka ytterligare 20 min. Ta gärna upp en köttbit och prova så att den är mör och klar, annars låt det sjuda på låg värme ett tag till.
4. Smaksätt med salt, peppar, oregano och paprikapulver. Garnera med paprika och persilja.

