

UNGARSK GULLASH

- LÆKKER OPSKRIFT

Lækker opskrift på ungarsk gullash med mørt oksekød og gode grøntsager i en vidunderlig paprikasauce med masser af smag.

Til

- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- 2 peberfrugter
- 2 spsk smør
- ca. 600 g oksekød i tern
- 4 spsk paprika (mild)
- 2 spsk tomatpuré
- 1 ds hakkede tomater
- 2 dl oksebouillon
- 2 laurbærblade
- salt
- peber
- evt. 1 spsk majsstivelse til at jævne gullaschen med, hvis du foretrækker en lidt tyk konsistens

Tilbehør

- kartoffelmos eller ris
- creme fraiche

Hak løgene og snit hvidløgene fint. Skræl gulerødderne og skær dem i grove skiver. Skær peberfrugterne i store tern.

Smelt smørret i en gryde og brun kødet deri ved høj varme. Tag derefter kødet op af gryden og læg det på en tallerken.

Kom løg og hvidløg i gryden og svits det et øjeblik inden gulerødder og peberfrugter også kommer i. Svits det lidt (skal ikke brunes). Tilsæt paprika og tomatpuré og steg et øjeblik.

Kom kødet tilbage i gryden og tilsæt ligeledes

de hakkede tomater, oksebouillon og laurbærblade.

Lad gullashen simre under låg i minimum halvanden times tid.

Tag låget af gryden. Smag til med salt og peber. Jævn evt. retten med lidt majsstivelse, hvis du foretrækker en lidt tykkere gullash.

