



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gullash med brød og kartofler

Det skal du bruge

1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk gulerod
1 stk bagekartoffel
½ stk rød peber
300 g hakket oksekød
1 pose tomatpuré
1½ tsk paprika
½ pose oksebouillon
½ tsk chiliflager
2 stk pitabrød
½ pk bredbladet persille
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- Grøntsager:** Pil og hak løg og hvidløg. Skræl gulerod og kartoffel og skær i tern 1x1 cm. Skær peberfrugt i tern.
- Varm en gryde op med lidt olie. Steg kødet ved høj varme 1-2 min. og del det imens fra hinanden. Steg videre 2-3 min. og sæt til side på en tallerken.
- Gullash:** Varm gryden op igen med lidt olie. Steg løg og hvidløg i ca. 2 min. Tilsæt tomatpuré og steg videre 1 min. Kom kartofler, gulerødder, peberfrugt, paprika, bouillon, chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), kødet og 4 dl vand i. Lad den småkoge i ca. 20 min. til kartoflerne er møre. Smag til med salt og peber.
- Brød:** Varm brødene i en brødrister.
- Servering:** Skyl og hak persillen fint. Top gullashén med persille og creme fraiche og servér med lune brød.