

Hugos (pappas) gulasch

Recept av [Buppie](#)



Spara

Skriv ut

INGREDIENSER

2 ▼ portioner/st.

500 gram	högrev i 1,5 cm tärningar
1 st	finhackad gul lök
2 st	pressade vitlöksklyftor
1 burk	krosade tomater
0,5 burk	vatten
1 st	grönsaksbuljong tärning
1 msk	revet citronskal
1 st	grön eller röd finstrimlad paprika
1,5 msk	stark paprikapulver
1,5 msk	mejram
0,5 msk	hel kummin
1 st	lagerblad
0,5 st	röd chili, finhackad
1 nypa	salt och peppar efter smak
3 msk	olja och ev lite redning

GÖR SÅ HÄR

- 1.** Tärna högrevnen, finhacka löken, strimla paprikan och den röda pepparn och pressa vitlöken.
- 2.** Fräs löken, vitlöken och paprikan genomskinlig i en tjockbottnad 3-liters kastrull.
- 3.** Fräs paprikapulver, mejram, kummin, lagerblad, salt och peppar tillsammans med löken och paprikan tills det är färdigfräst, ca 2-3 minuter. Fräs sedan högrevstärningarna i samma kastrull till det är brynt.
- 4.** Häll i de krossade tomaterna, vattnet, buljongen, salt och peppar och låt småkoka under lock i ca 20 minuter (tills köttet är nästan mört).
- 5.** Blanda i citronskalet och låt koka tills det är klart. Om du önskar ha gulaschen lite tjockar så häll i lite redning.

Serveringsförslag: vitt bröd eller potatis

Dryckestips: rött vin, öl, vatten, mineralvatten