

Ungersk gulyás

(4 pers)

2 gula lökar
1 msk olja (helst solrosolja)
1 msk paprikapulver
400 g benfritt nötkött, högre el mörghäls
2 msk tomatpuré
1 liter vatten
1 köttbuljongtärning
1 lagerblad
1 tsk kumminfrön (ev)
1 vitlöksklyfta
4 medelstora potatisar
½ tsk sambal oelek

Till redning:

½ dl vatten
1½ msk vetemjöl

Skala och hacka löken och låt den "svettas" i oljan utan att ta färg.

Då löken är genomsiktig blanda ner paprikapulvret. Rör om ordentligt.

Skär köttet i sockerbitts stora tärningar och blanda också ner dem i soppgrytan.

Krydda med tomatpuré och rör om ordentligt. Köttet skall alltså inte brynas.

Slå på vattnet och tillsätt buljongtärningen. Låt koka upp och rör då och då.

Tillsätt lagerblad, kumminfrön och den pressade vitlöksklyftan.

Lägg också i potatisarna, skalade och skurna i tärningar.

Tillsätt sambal oelek, men med försiktighet. Pröva er fram.

Låt soppan få ett uppkok och sedan stå och småsurra bortåt 50 min.

Tillsätt mjölet utskakat i vattnet. Låt koka upp under omrörning och sedan koka ytterligare 10 min.