

## Gulasjsuppe:

Gulasj er en kraftig og smakfull suppe som er en av nasjonalrettene i Ungarn. Denne oppskriften er en original oppskrift som kommer fra Polen, og er tilpasset for barn. Oppskriften holder til ca. 10 barn.

- ✓ 1 kg Kjøtt i små terninger
- ✓ 1 stk Løk
- ✓  $\frac{1}{2}$  boks finhakkede/moste Tomater
- ✓ 3 stk Røde paprika i biter
- ✓ 1 stk Laurblad
- ✓ 1 ts Allehånde krydder
- ✓ Salt og Pepper
- ✓ Olje til steking
- ✓ 4 kopper vann, kjøttkraft eller buljong.



## **Slik gjør du**

1. Varm olje i en stor gryte over middels varme. Tilsett kjøttet og stek det til det er brunt på alle sider.
2. Legg til løken og stek den til den er myk og gjennomsiktig.
3. Tilsett finhakkede/moste tomater, røde paprika, laurbærblad og allehånde. Rør godt sammen.
4. Hell vann, kjøttkraft eller buljong i gryten, og rør forsiktig.
5. Bring suppen til å koke, reduser deretter varmen og la den småkoke i ca. 2-3 timer, eller til kjøttet er mørt.
6. Smak til med salt og pepper, og juster krydderet etter behov.
7. Fjern laurbærbladet før servering.

Server gulasjsuppen varm. Den kan nytes som den er eller med brød ved siden av.  
Bon appétit!