

Gullasch

4 personer



2 spsk. olivenolie
500-600 gram kalvekød eller oksekød i tern
2 løg
2 fed hvidløg
1 spsk. sød paprika
1 spsk. hvedemel
Ca. ½ liter vand
2 persillerødder
2 gulerødder
1 dåse hakkede tomater (400 gram)
Evt. 2 laurbærblade
Salt
Peber

Tilbehør

Kartoffelmos
Evt. en grøn salat

1. Varm en stor gryde op på komfuret. Kom lidt olie i, og brun kødet, til det får godt med farve på alle sider. Det tager 4-6 minutter. Husk at røre i det undervejs.
2. Pil løg og hvidløg, og hak dem fint. Kom det i gryden sammen med paprika og rør, så paprikaen ikke brænder på. Lad det stege i 1 minut eller 2.
3. Drys det hele med mel, og rør med en grydeske i kødet.
4. Hæld vand på, så det dækker kødet, og lad det småkoge under låg i 45 minutter til 1 time, til det er næsten mørt.
5. Rør jævnligt i gryden og tjek, om der mangler væde. Tilsæt evt. lidt mere vand.
6. Skræl persillerødder og gulerødder, og skær dem i ca. 2x2 cm store stykker.
7. Kom dem i gryden med kødet, og tilsæt de hakkede tomater, og evt. de hele laurbærblade.
8. Lad det hele småkoge uden låg i 30 minutter, til kødet er mørt. Tilsæt evt. lidt mere vand undervejs.
9. Imens kan du lave kartoffelmosen og evt. salaten.
10. Smag gullaschen til med salt og peber.

Servering

Servér gullaschen sammen med kartoffelmos og evt. salat.

