



Gulasch

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **180 min** Portioner: **4**

En riktig vinterrätt!



Om du har turen att äga en slökokare så är det den perfekta rätten, i så fall föreslår jag 6 tim på hög. Annars går det såklart lika bra med en bra kastrull, gärna gjutjärn om du har. Tricket är att låta puttra länge på låg värme. Paprikakräm finns i de flesta välsorterade affärer, ofta i närheten av tomatpurén. Gör ett storkok när du har tid att låta den puttra sen har du till flera matlådor.

INGREDIENSER



- 800 gram grytbitar av nötkött
- 1 matsked vetemjöl
- 1 matsked olivolja
- 2 stycken 2 gula lökar
- 3 stycken 3 pressade vitlöksklyftor
- 2 stycken blekselleristjälkar
- 1 deciliter stark paprikacrème
- 3 matskedar rökt paprikapulver
- 1 stycken burk krossade tomater á 400 gram

5 deciliter köttbuljong
1 deciliter rödvin
3 stycken lagerblad
1 stycken gul paprika
1 stycken röd paprika
salt & färskmald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Låt köttet bli rumsvarmt och torka av det. Krydda med paprikapulver, pudra med mjöl och bryn det sedan runt om. Flytta över i en gryta. Skala och skär lök, vitlök & selleri i skivor och fräs halvmjukt. Flytta över till grytan. Blanda i paprikacrème och paprikapulver, krossade tomater, köttbuljong och vin. Lägg i lagerblad, salta och peppra. Låt puttra på svag värme i 2-3 timmar. Lägg i paprikabitar när det är cirka 30 minuter kvar. Servera med gräddfil och hackad persilja.

Foto: www.cedell.se