

Het gulaschsoppa med köttfärs



Av: Smulan

Typ: Soppa

Kök: Östeuropa

Tillagning: Kokat

Portioner/antal: 4

"En mycket god soppa som går snabbt att laga. "

INGREDIENSER

250 gram nötfärs
1 st Gul lök, hackad
2 st fasta potatisar i tärningar
1 st röd paprika, grovhackad
2 st Vitlökaklyftor, pressade
500 gram krossade tomater
5 dl vatten
1 st köttbuljongtärning
1 tsk hela kumminfrön
2 tsk paprikapulver
1 krm cayennepeppar, el efter smak
salt

Tillsätt gärna lite sambal oelek för att få lite mera sting på soppan.

GÖR SÅ HÄR

1. Stek färsen i en gryta. Blanda ner löken och låt fräsa med. Blanda i resten av ingredienserna och låt koka på svag värme tills potatisen är mjuk. Smaka av.