

Recept Gulashsoppa

1. Skala lök och potatis. Skölj paprikan.
2. Hacka lök, skär potatis, morötter och paprika i små tärningar. Ca 0,5cm.
3. triangia kök 1 : Fräs köttfärs och lök med matolja. Triangia kök 2: Fräs morötter och paprika.
4. Slå ihop alla grönsaker o kött i kastrullen. Häll 2 tsk paprikapulver, 1 krm svartpeppar och rör ihop
5. Häll krossade tomater i kastrullen, rör ihop.
6. Ca 7 ½ dl vatten i, 2 st grönsaks tärningar och koka upp.
7. Smaka av med salt och peppar.
8. De som vill får ha en sked creme fraiche i soppan

