

GULLASCH

4 personer

600 g skært oksekød

100 g bacon

2-3 løg

1½ spsk. paprika

1 tsk. spidskommen

Peber

Salt

2 peberfrugter

1 ds. flåede tomater

1 spsk. tomatpuré

1 dl cremefraiche

50 g margarine



Bacon skæres småt og svitses godt, heri kommes løg, krydderier og peberfrugter.

Kødet skæres i tern (2x2 cm) og svitses i margarinen. Løg og bacon hældes over kødet sammen med de flåede tomater. Simre ved svag varme til kødet er mørt (ca. 45 min.).

Kødet tages op og sovsen jævnes med lidt mel og cremefraiche og smages til. Sovsen hældes over kødet.

Server kartoffelmos eller ris til.