

GULLASCHSUPPE MED HAKKET OKSEKØD

4 portioner

500 g hakket oksekød

1 stort løg

1 ds. Koncentreret tomatpure

1½ l vand

3 oksebouillonterninger

600 g kartofler

300 g gulerødder

2 store peberfrugter

Paprika



Hak løget, skær gulerødder, kartofler og peberfrugter i tern. Svits det hakkede oksekød med løget. Tilsæt tomatpure og svits det med. Tilsæt vand, bouillonterninger, paprika og grøntsager. Kog suppen i 20 min og smat til med salt, peber og paprika.