

# Gulasj med biff og poteter (Onepot wonder #5)



For de av dere som husker, og er glad i Gullars, er det altså ikke han vi har spist med biff og poteter, men snarere den ungarske gryteretten med lignende navn. Denne middagen lager omtrent seg selv og innebærer svært lite oppvask eller styr. Alt går i samme gryte og kan stå å putre mens du gjør andre hyggelige søndagsting. Resultatet er en nydelig og comforting middag med kjøtt som er fabelaktig mørt, og nesten smelter i munnen. ANBEFALES!



## Gulasj uten gule fugler:

(4 voksne)

*800 g storfekjøtt i store terninger*  
*2 stk løk gul, i båter*  
*2 stk hvitløkfedd finhakket*  
*2 boks(er) tomater hakkede*  
*3 dl kjøttkraft*  
*2 ts paprikapulver*  
*2 stk paprikaer rød, i biter*  
*4 stk poteter middels store, i terninger*  
*4 stk vårløker grovt hakket*  
*Olje til steking*  
*Salt og pepper*  
*1 ss sukker*

## *rømme og godt brød til servering*

1. La kjøttet hvile i romtemperatur i ca. 30 minutter. Varm opp 1-2 ss solsikkeolje i en gryte. Brun kjøttet på alle sider og krydre med salt og pepper. Ha i løkbåter og finhakket hvitløk og la det surre i gryten til løken er blank og myk.
2. Kjør boksetomatene en runde i blenderen til det blir en jevn tomatsaus. Ha tomatene, kraft, paprika, sukker og paprikapulver sammen med kjøttet og kok opp. La gryten stå og putre til kjøttet er mørt, ca. 1-1,5 timer.
3. Når det er ca. 30 minutter igjen til servering tilsettes potetterninger og grovhakket vårløk. Gulasjen er klar når potetene er kokte. Smak til med salt og nykvernet pepper, og server med en klatt rømme og godt brød.



Denne oppskriften har jeg fått fra den fine bloggen [Enestående mat](#). Sammen er vi begge kalenderpiker hos Coop og hun er

Frøken Februar. □