

Ungersk Gulasch á la Birgitta

Grytbitar - ca: 1,5kg älg & 1/2kg bogfläsk (ca: 8 pers)

- 3-4 gula lökar
- 2 dl vatten
- 1 buljongtärning
- 1 lagerblad
- Paprikapulver
- Tomat puré
- 1 st. Stark smal korv (ölkorv)
- Soya
- Salt
- Svartpeppar
- Grädde
- Vetemjöl
- Parika (röd/gul/grön)

Gör så här:

- Bryn grytbitarna i en stekpanna & häll över dem i grytan
- Förgyll den hackade löken & häll i den även i grytan
- Häll lite vatten i stekpannan & häll det sedan i grytan
- Häll på mera vatten, tillsätt buljongtärning, lagerblad, tomatpuré och ganska rikligt med paprikapulver
- Koka på låg värme i ca: 1 $\frac{1}{2}$ timme
- Tillsätt korven som skuret i skivor (som slantar) endast några provsmaka fyll på några vid behov för din smak
- Tillsätt soya, salt, paprika & peppar, smaka av så det blir rätt mängd
- Red av med mjöl om det behövs
- Låt koka så länge som potatisen kokar
- Tillsätt grädde före kokningen eller efter
- Servera med den kokta potatisen, sallad och ev. smörstekta champinjoner