

# Recept från Sven o Pias samling

## Gulaschsoppa

En värmande soppa, som omväxling till andra soppor

Tag fram alla ingredienserna i god tid.

Bör räcka till 4-6 personer

### Ingredienser:

6 hg oxkött av högrev, märgpipa eller bringa

1 märgben

1-2 msk matfett

4 gula lökar

12 deciliter vatten

1 tsk paprikapulver

½ tsk vitpeppar

2 tsk salt

6-8 cocktailtomater

1 röd paprika

### Beredningen:

Skär köttet i tärningar (2 cm). Bryn i fett. Hacka löken och bryn i fettresterna. Blanda ner kött, märgben och lökfräs i en gryta, håll över vatten. Tillsätt kryddor och salt. Koka upp några minuter, sänk värmen och sjud i ca 10 minuter.

Skär paprikan i korta strimlor. Skålla och flå tomaterna.

Tillsätt paprika och tomater, ge ett nytt uppkok.

Mörkt bröd med eller utan smör är gott till.

Kylsåpskallt vatten är excellent att dricka.