

Ungarnsk gryde



Ingredienser:

- 2 rødløg
- 4 spsk smør
- 600 g oksekød (evt klump eller inderlår)
- 2 spsk mel
- 4 spsk tomatpure
- 1 laurbærblad
- Salt og peber
- 2 tsk paprika
- Rosmarin
- 2½ dl bouillon
- ½ dl rødvin
- 1 dl piskefløde

How to:

1. Hak løgene og brun dem i fedtstoffet
2. Skær kødet i terninger og vend dem i melet
3. Brun kødet i fedtstoffet sammen med løgene
4. Tilsæt tomatpure og laurbærbladet
5. Krydr og hæld bouillon og rødven ved
6. Lad retten simre under låg ca 1½ time eller til kødet er mørt
7. Spæd evt til med lidt bouillon
8. Rør fløden i lige før servering
9. Serveres med ris, kartoffelmos eller spaghetti