

Smagfuld Oksegullasch m/ urter

Ingredienser:

500 g oksekød i tern, 2 stk løg, 1 fed hvidløg, 1 spsk paprika, 1 stk laurbærblad, 0,5 tsk knuste kommen frø, 0,5 ds flæde hakkede tomater, 4 stk kartofler, 2 stk majroer, 4 stk gulerødder, 1 stk grøn peber.



Fremgangsmåde:

1. Skær kødet fint i mindre tern.
2. Hak løgene fint og sautéer dem i en gryde med en stor sjat olie, uden at de bruner.
3. Tag gryden fra varmen og kom paprika heri. Det er vigtigt, at det ikke brænder på.
4. Kom så kød og resten af krydderierne heri. Vend rundt så kødet dækkes.
5. Sæt gryden tilbage på komfuret og brun kødet.
6. Kom tomat heri.
7. Hæld 2-3 dl vand i gryden og lad kødet simre halv mørt under låg i ca. 30-40 min.
8. Tilføj evt. mere vand
9. Skær kartofler, majroer, gulerødder og grøn peberfrugt i mindre stykker og kom det i gryden. Lad kødet simre videre til det er helt mørt, ca. 20 min. Test ved at tage et stykke kød op og smag på det.
10. Smag til med salt og peber

God appetit!