

## HOVEDRET

### *Ungarsk paprikagryde m. ris*

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

- Ca. 600 gr. Oksekød f. eks. roastbeaf
- 100 gr. Cocktailpølser
- 4 stk. Løg
- 250 g. Gulerødder
- 250 g. Champignon
- 1 stk. Porre pæn str. el. 2 små
- 1 stk. Peber rød
- 1 spsk. Paprika
- 0,25 l. Madlavningsfløde
- 0,25 l. Mælk
- 0,25 l. Bouillon (kogevand)
- 1 ds. Tomater hakkede
- 1 spsk. Hvidvinseddike
- 3 ps. Ris

**Fremgangsmåde:** Skær kødet i tern på ca. 2 cm. Bland 1 spsk. mel, med 1 tsk. salt og ½ tsk. peber. Kom det i en plastpose, kom kødstykkerne i og ryst det hele godt sammen. Tag en god stor pande, kom 2-3 spsk. olie på og varm den godt op. Tøm hele posen med kød og mel på den varme pande og brun kødet godt på alle sider, læg det så i en gryde/serveringspande af passende størrelse. Rens champignon og skær dem i mindre stykker. Pil løgene skær i kvarte og derefter i 4-5 m.m. skiver. Skær pølser i 2 cm. stykker. Steg så champignon på panden, så de tager lidt farve, læg dem sammen med kødet, steg så pølsestykkerne på samme måde. Steg løgene lidt, så de bliver klare, skal ikke være brune. Skær peberen i ca. 1 cm. tern, og steg en smule. Rens gulerødder og porre, skær i 1 cm. skiver, kom skiverne i en lille gryde, kom lidt vand ved og kog dem i 5 min. lad dem trække i vandet i 5 min mere. Kom de hakkede tomater i gryden med kødet, hæld gulerødder og porre i et dørslag, (gem kogevandet), og kom dem i gryden, drys paprika over, tilsæt 0,25 l. kogevand (gem resten). Kog det hele op, tilsæt hvidvinseddike, skru ned til lavt blus og lad retten simre, (har du tid gerne et par timer). Tilsæt fløde og mælk og måske lidt kulør. Ris tilberedes efter anvisning på pakken.