

Ungersk Coca-Cola gulasch



Portioner: 6-8

Ingredienser:

- 1400 g mörkt nötkött
- 2 msk margarin
- 4 3/4 dl hackad gul lök
- 1 hackad vitlöksklyfta
- 1 msk paprikapulver
-
- 2 1/2 tsk salt
- 1/2 tsk kummin
- 1 1/4 dl coca-cola
- 1/2 dl rött vin
- 4 mogna tomater, skalade och hackade
- 1 paprika, valfri färg
- Brun Maizena till redning
- Vatten

Gör så här:

1. Skär köttet i 1-1,5 cm stora tärningar. Smält margarinet i en stor stekpanna och bryn köttbitarna runt om. För över köttbitarna till en gryta allteftersom de är färdigbrynta.
2. Stek löken och vitlöken i det som är kvar i stekpannan tills det har mjuknat, rör ner paprikapulver, salt och kummin och låt fräsa en minut, låt koka ur stekpannan med lite vatten, flytta över till grytan.
3. Skålla, skala och hacka tomaterna i större bitar.
4. Tillsätt Coca Cola, rött vin och tomater i grytan. Sätt på ett tätt lock och koka ca 1,5 timme tills köttet är riktigt mörkt.
5. Skär paprikan i större bitar och tillsätt i grytan när det är ungefär en kvart kvar av koktiden.

Servera med potatis eller ris och gärna en grönsallad. Svartvinbärsgele är inte heller fel.