

# Gullash suppe

## Receptnummer:

040001

## Råvarer:

<b>Kg</b>	<b>%</b>		<b>Varenummer</b>
0,300	5,88	Bacon tern	
0,300	5,88	Hakkede tomater	
1,000	19,61	Oksekød i tern (inderlår/klump)	
3,000	58,82	Vand	
0,200	3,92	Flødeost neutral	
<b>0,250</b>	<b>4,90</b>	<b>Kartoffelcremesuppe instant</b>	<b>163470</b>
<b>0,050</b>	<b>0,98</b>	<b>Paprika Edelsüss</b>	<b>5815</b>
<b>5,100</b>	<b>99,99</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Oksekødet i 1\*1 cm tern brunes af i en gryde og vandet tilsættes, lad det simre i 60 min. Bacon ternene svitses af i en gryde med paprika'en, de hakkede tomater tilsættes og svitses med. Kødet tages op, og vandet sies, derefter hældes kød og vand over i gryden med bacon og de andre ingredienser. Det hele røres sammen med Kartoffelsuppe instant og koges op, flødeosten tilsættes, simrer 15 min under omrøring.