

GOULASH SOUP



Κατηγορία: Σούπες

Δημιουργήθηκε στις
2017-12-01

Προτάθηκε από Treppenhai
Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 125 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΔΟΣΕΙΣ

500 Γραμμάρια	Beef goulash, diced finely
100 Γραμμάρια	diced bacon
2 Κουτάλι σούπας	Clarified butter
3 Σκελίδα σκόρδου	σκόρδο
1 Κομμάτι	Large onion, finely chopped
800 ml	beef broth
150 ml	Κόκκινο κρασί
3 Κουτάλι σούπας	smoked paprika
1 Κουτάλι σούπας	Πάστα ντομάτας
1 Κουταλάκι γλυκού	hot paprika powder
2 Κουταλάκι γλυκού	Ζάχαρη
2 Φύλλα	Δάφνη
1 Κουταλάκι γλυκού	dried marjoram
1 Πρέζα	Αλάτι
1 Πρέζα	Πιπέρι
3 Κομμάτι	large potato cut into small cubes
1 Κομμάτι	Sliced carrot
1 Κομμάτι	diced red bell pepper

1. Κουτάλι σούπας, parsley shredded ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#) .

ΕΡΓΑΛΕΙΟ



Μαχαίρι ανάμιξης
(αιχμηρό)



σπάτουλα



Κύπελλο μέτρησης