

GOULASH SOUP



Categoría: Arroces Pasta y Sopas

Creada en 2017-12-01
Sugerida por Treppenhai
El tiempo total de preparación: 125 Minutos

Apta para máquina:

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

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

500 gramos	Beef goulash, diced finely
100 gramos	tocino cortado en cubitos
2 cucharada	Clarified butter
3 diente	ajo
1 trozos	Large onion, finely chopped
800 mililitro	beef broth
150 mililitro	Vino tinto
3 cucharada	smoked paprika
1 cucharada	pasta de tomate
1 cucharadita	hot paprika powder
2 cucharadita	azúcar
2 hoga / hojas	hoja de laurel
1 cucharadita	dried marjoram
1 pellizco	sal
1 pellizco	pimienta
3 trozos	large potato cut into small cubes
1 trozos	Sliced carrot
1 trozos	diced red bell pepper
1 cucharada	parsley shredded

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

HERRAMIENTA



Cuchillo de mezcla
(afilado)



Espátula



Taza de medir