



## -GULASCHSOPPA

Ursprung: Skola

<b>Visa för</b>	4 portioner	<b>Råvikt/port</b>	245.42 g
<b>Portionstyp</b>	Normal	<b>Total råvikt</b>	0.98 kg
<b>Serv. port.</b>	2,30 dl	<b>Total mängd</b>	0,92 l
<b>Klimatpåverkan/port</b>	0 kg CO2		

Ingredienser	Mängd	kg CO2
Kranvatten	2.8 dl	
Potatis Tärnad rå	180 g	
Köttfärs "nöt"	200 g	
Morot "tärnad"	160 g	
Lök "tärnad"	60 g	
Paprika röd strimlad	60 g	
Köttbuljong	20 g	
Paprikapulver	1.2 g	
Tomatpuré konc konserv	18.48 g	
Vitlök krossad	1.6 g	
Salt & svartpeppar grovmalen		

### Beskrivning

- \* Bryn köttfärsen i grytan. Tillsätt buljong.
  - \* Koka upp, Blanda i potatis, morötter och lök. Låt koka tills potatisen är nästan färdig, tillsätt kryddor tomatpure och paprika.
  - \* Låt soppan koka upp och smaka av.
- \* OBSERVERA ! Detta är ett recept med reducerad soppa , den måste spädas med vatten till  
3 dl/portion eller 1-1,5 liter per bleck.= (4,5 liter)