

# Opskrifter

## Ungarsk pörkölt (På dansk: gullasch)

Til 6-8 personer.

### Der skal bruges:

1 kg. kalvekød i tern  
1 stort løg skåret i mindre stykker  
1 spsk. paprika (edelsüss)  
1 fed knust hvidløg  
2 tomater skåret i mindre stykker  
1 rød peberfrugt skåret i tern  
salt  
2 spsk. svinefedt eller smør  
3-4 dl. vand

### Sådan gør man:

Varm fedtstoffet op i en stor gryde. Tilsæt paprika, hvidløg, salt og kødet. Lad det stege lidt og tilsæt derefter vand og lad det koge ind. Nu skal tomat og peberfrugt tilsættes og koges med i ca. 15 minutter. Der skal ikke være meget væske tilbage. Spis brød til.

## Tjekkisk kartoffelsuppe

Til 6 personer.

### Der skal bruges:

20 gram tørrede svampe  
500 gram melede kartofler  
1 porre  
1 gulerod  
1 lille stykke selleri  
150 gram røget flæsk  
1 liter oksekødsbouillon  
½ tsk. kommen  
1 tsk. merian  
1 stort løg  
1 fed hvidløg  
50 gram smør  
3 spsk. mel  
salt  
peber  
2 dl. cremefraiche  
1 æggeblomme  
hakket persille

### Sådan gør man:

Svampene hældes over med kogende vand. Efter 15 minutter er de svulmet op til næsten normal størrelse.

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre tern. Porre, gulerod og selleri skæres også i mindre stykker. Gør det samme med den røgede flæsk. Det hele bringes i kog i bouillonnen sammen med krydderierne og lad det simre i 20 minutter.

Løg og hvidløg hakkes fint og steges gyldne i smørret i en gryde for sig. Drys melet over og rør det sammen mens det koger. Rør jævningen i suppen.

Til sidst røres æggeblommen sammen med cremefraichen. Tag gryden fra kogepladen og vent ca. 1 minut inden du tilsætter æggeblandingen. Drys med persille og server i suppetallerken. Spis brød til.