

# Ungarsk gullasch med kartoffelmos

Mandag 3. oktober 2022

## Ingredienser

600 g oksekød i terninger  
(gerne tykkam)

200 gr. bacon i tern  
4 løg

2-3 spsk. Olivenolie  
1 rød peberfrugt i strimler  
salt og peber  
2 spsk. paprika  
1 dåse tomatpuré

3-4 dl vand  
1 spsk. Bouillion  
1 dl.t fløde

## Kartoffelmos

1 kg kartofler, melede  
¼ selleri  
3-4 dl mælk  
25 g smør  
salt og friskkværnet peber

## Tilberedning

Steg baconen fri for fedt. Tilsæt de hakkede løg og lad dem simre møre. Kom kødet i af to omgange og lad det brune.

Kom paprikaen i og lad det stege med et kort øjeblik. Kom salt og peber i, boullion og vand.

Lad retten småsimre til kødet er mørt. Kom fløde i og evt. mere salt og peber. Kom lidt jævning i hvis den er for tynd.

## Kartoffelmos

Skræl kartoflerne og skær dem evt. i mindre stykker. Det samme med sellerien

Kog kartoflerne ca. 20 min. i vand uden salt. Kom sellerien i de sidste 10 minutter. Stik i kartoflerne med en lille kniv og mærk efter om de er møre.

Hæld vandet fra. Gem evt. lidt til mosen. Pisk kartoflerne med en håndmixer.

Tilsæt en klat smør og evt. Lidt mælk og vand fra kartoflerne.

Smag til med salt og peber