

Krydret oksekødsuppe

Mandag 19. november 2018

Ingredienser

2 spsk. olie
2 fed knust hvidløg
400 gram hakket oksekød
2 løg
1½ liter okseboullion evt. vand
og terning
1 lille dåse koncentreret
tomatpure
1 rød peber
1 porre
2 ½ spsk. paprika
½ spsk. salt
lidt peber

75 gram pasta

evt. lidt mel hvis suppen er for
tynd

Opskriften er til 4 personer

Fremgangsmåde.

Kom olien i en gryde og svits løg og hvidløg.

Tilsæt oksekødet og steg det med et øjeblik.

Pebereren skæres i tern og porren i ringe og kommes i gryden.

Kom krydderier og vand og bouillon i og bring suppen i kog.

Kog pastaen for sig selv.

Hvis man gemmer suppe til næste dag og lader pastaen være i suger den al væden fra suppen.

I stedet for pasta kan man også komme små kartoffel terninger i.

Er suppen tynd jævnes den med lidt mel.