

Soupe goulash hongroise



N° DE RECETTE.: 2020141 | VERSION: 18.11.2020

Quantité	Description
2000 ml	Eau froide
1500 g	Viande de bœuf pour goulash
800 g	MARIFIX PUSZTA GOULASH (1000674)
500 g	Pommes de terre
500 g	Mix paprika en lamelles (congelé)
	LIANT POUR SOUPES ET SAUCES (1000597)
5300 g	

Manipulation

- 1) Couper les pommes de terre en cubes
- 2) Entretemps couper la viande de bœuf en petits cubes ou la passer par la plaque 8 mm
- 3) Mettre à ébullition l'eau ensemble avec la viande de bœuf et laisser cuire pendant 15 min
- 4) Ajouter les pommes de terre, les lamelles de paprika et le MARIFIX PUSZTA GOULASH et laisser cuire pour 15 min
- 5) Eventuellement lier la soupe extra avec le LIANT POUR SOUPES ET SAUCES.

Préparation

Réchauffer dans la casserole ou le four à micro-ondes.

Notes