



Gullasch i Fløde til 4 personer.

½ kg Nakkekam, 1 ds. cocktailpølser, 250 gr. champignoner, 4 spsk. mel, 2 spsk. smør,

3 løg, salt, peber, paprika, 2 dl suppevand, 1 dl fløde, 1 dl. tomatpure.

Skær løgene i terninger. Brun dem i smørret.

Kødet skæres i aflange stykker, vendes i mel der er tilsat krydderierne og brunes.

Suppe, tomatpure og fløde kommes i. Gryden skal stå over svag varme i ca. 15. min.

Champignoner tilsættes. Retten skal småkoge yderligere i 10 min.

Cocktailpølserne kommes i. Retten varmes igennem.

Kan serveres med Kartoffelmos, kartofler, ris m.v.

Drikkelse. En god fyldig rødvin eller en kold Øl eller andet efter behag