GULASH SUPPE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di manzo tagliato a pezzetti,
- 500 g di cipolla,
- 2 carote,
- 3 gambi di sedano,
- 4 patate,
- 1 bicchiere di vino nero,
- 1 cucchiaio di farina,
- 3 cucchiaini di paprica.

Mettete in una pentola la cipolla con un po' d'olio e la carne e lasciate cuocere lentamente.

Aggiungete il vino, e quando questo è stato assorbito, aggiungete le verdure tagliate a dadini (tranne le patate), un cucchiaio di farina e tre cucchiaini di paprica.

Aggiungete acqua e lasciate bollire a fuoco lento.

Quando le carote appaiono cotte aggiungete le patate ed ultimate sempre a fuoco basso la cottura.