Pustasoppa

Jonny · 2024-09-12



Förberedelsetid

20 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Vad ska man säga, en helt underbar soppa.
Vi lagade detta igår å så gott det blev
Vi hadde nybakat olivbröd med en go ost till
Håll till godo, så &%¤# gott

Ingredienser

- **1** gul lök
- **1** morot
- **1** paprika
- **2** dl creme fraiche
- **2** köttbuljonger
- **3** msk tomatpuré
- **400** g nötfärs
- **1** liter vatten
- salt och peppar
- persilja

Instruktioner

1. Skala lök och morot. Finhacka lök och paprika. Riv moroten grovt.
2. Lägg crème fraiche, buljongtärningar och tomatpuré i en kastrull.
3. Tillsätt grönsakerna och låt dem puttra i ca 3 min under omrörning.
4. Smula ner köttfärsen i röran. Späd med vattnet, rör om och låt soppan sjuda ca 5 min. Smaka av och krydda vid behov.
5. Servering
6. Strö över hackad persilja