

Carapulka (spansk gullasch)

700 gr. skinkekød i tern
1 Porre i tynde skiver
1 løg i tern
2,5 dl. piskefløde/sødmælk
Mel til jævning
Ca. 5 dl. vand/ boullion
1 spsk. Karry
1 spsk. Paprika
250 gr. Perleløg, frosne
100 gr. revet mozarella
250 gr. pølser
150 gr. Bacon i tern
250 gr. champignon
 $\frac{1}{2}$ - 1 dl. tomat pure
Margarine/smør
Ris
Ærter
Majs
Peberfrugt i tern, letkogte

Kød, løg og porrer brunes sammen med paprika og karry. Hældes i en gryde og bouillon/vand tilsættes indtil kødet er dækket, tomatpure tilsættes.

Det koges under låg ca. 20 min.

Piskefløden tilsættes sammen med brunede perleløg og koger videre i ca. 10 min eller til kødet er mørt

Retten jævnes meget let, smages til med salt og peber og hældes i et ildfast fad.

Bacon steges på panden og derefter svitses champignon og cocktailpølser let i baconfedtet.

Champignon, bacon og pølser fordeles oven på kødet, drysses med revet ost (mild) og gratineres i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter eller til overfladen er gylden og sprød.

Hertil serveres ris blandet med majs, ærter og peberfrugt og gulerodssalat med citronsaft og rosiner.