



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Vilt, Huvudrätt, Lättlagat

ÄLGKÖTTGRYTA M PAPRIKA

Ingredienser ▮

1/2 kg älgstek (*eller nötfrysiska*)
 1 st paprika, grön
 1 st paprika, gul
 1 st paprika, röd
 1 st purjolök
 1 klyfta vitlök
 2 tsk grillkrydda
 (*Knorr Kött och grillkrydd*)
 1 tsk svartpeppar, grovm.
 1,5 tsk salt
 1/2 tärning buljong, kött
 1 msk soja
 2 dl vatten

Gör så här ▮

Skär köttet i grytbitar.
 Strimla paprikan och purjolöken.
 Stek köttet i lite smör krydda med salt, grillkrydda och svartpeppar.
 Tillsätt paprikan och purjolöken och bryn på den.
 Tillsätt 1-2 klyftor pressad vitlök, vattnet, sojan och smula ned en halv buljongtärning.
 Låt grytan koka på svag värme ca:15-20 min fyll ev på med vatten.

Serveras med kokt ris alternativt mandelpotatis