

inköpslistan.se

Av: Anita H

- 4 port
- Vilt, Huvudrätt, Lättlagat

ÄLGKÖTTGRYTA M PAPRIKA

Ingredienser

1/2 kg älgstek *(eller nötfransyska)*
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