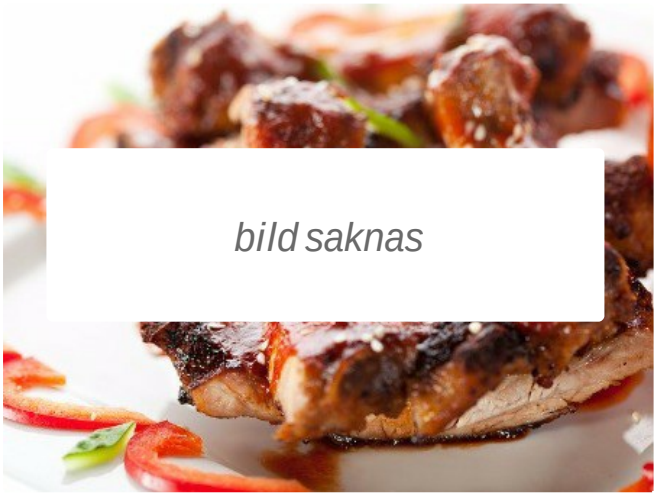


inköpslistan.se

Av: Elionor

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

CREOLSK GRYTA

Ingredienser

500 g fläskfile
1 st ölkorv *(starkt kryddad, 1-2st)*
2 st lök, gul
10 msk syltlök *(en liten burk)*
1 burk oliver, svarta
(helst kalamata, godast)
2,5 dl grädde, matlagning

Allas favorit!

Gör så här

Skiva fläskfilén och bryn den lätt. Hacka löken grovt och bryn den.
Skiva ölkorven.

Blanda allt i stor gryta, gärna av järn. Häll i grädden, oliverna och syltlöken.
Värm upp och smaka av med peppar och salt.

Ju längre grytan får stå desto godare blir den! Allra godast som rester dagen efter!

Grytan kan med fördel kompletteras med lite röd paprika.

Servera med ris.