

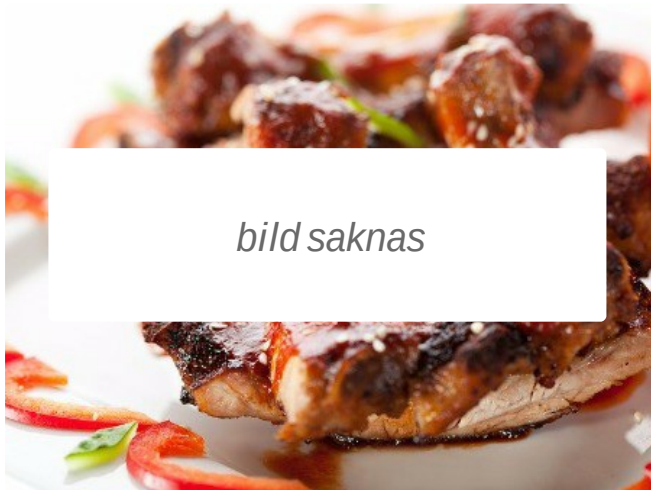


bild saknas

- 2 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

EXPERIMENTGRYTA M FLÄSKKÖTT

Ingredienser

200 g grytbitar, fläsk
(*skärs i mumsbitar, bryns*)
1 burk oliver, gröna
(*efter smak kanske 50 g*)
10 msk syltlök
(*efter smak 0,5 liten burk*)
1 hg salami (*hackas och bryns*)
 $\frac{1}{2}$ dl chilisås (*0,25-0,5 dl*)
3 dl grädde, visp
 $\frac{1}{2}$ tärning buljong, grönsak
(*0,5-1 tsk alpnärings*)
1 krm svartpeppar
(*alpnärings pepparkrydda*)
1 tsk chilipulver (*efter smak*)
1 tsk paprikapulver (*efter smak*)

Gör så här

1. Bryn köttet (går även att använda filé om man har bråttom) och ta med salamin på slutet (kan bytas mot annan smakrik smalkorv).
2. Häll i hälften av syltlöken och oliverna. Häll i grädden, chilisås, buljong och kryddor. Tillsätt ev. vatten om det verkar vara för lite vätska.
3. Låt koka under lock tills köttet är mört. Börja prova efter 20-30 min med sticka tills köttet släpper (ungefär som potatis).