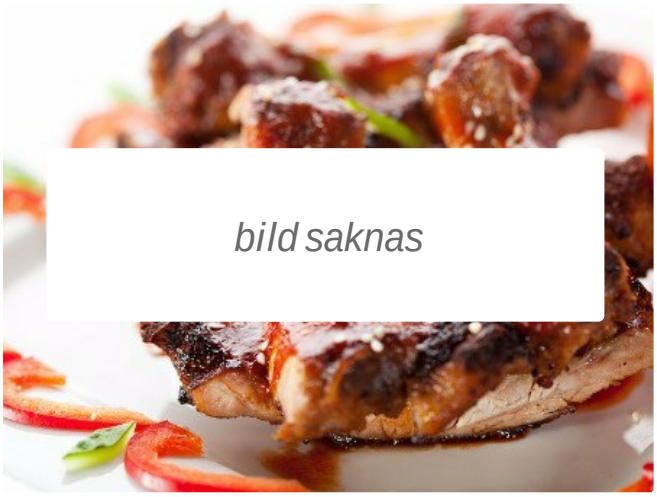


inköpslistan.se

Av: Anne-Lie Fant

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)*

1/2 dl chilisås *(0,25-0,5 dl)*

3 dl grädde, visp

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 kötet är mört. Börja prova efter 20-30 min med sticka tills köttet släpper (ungefär som potatis).