

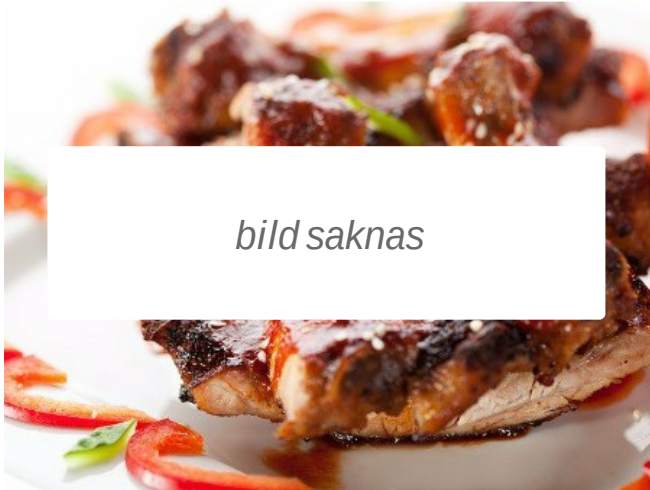


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt

FLÄSKFILE MED SKINKA OCH KÖRVEL

Ingredienser ▮

600 g fläskfile
margarin, flytande
vitpeppar
1/2 st lök, gul
1 skiva skinka, rökt
(*Helst källarrökt*)
1 msk tomatpuré
3 dl grädde, mellan
1 tsk körvel
salt
vitpeppar

Gör så här ▮

Skär filen i tunna skivor.

Bryn fläskfilen i margarin. Salta och peppra.

Såsen:

Bryn lök och skinka (skinkan och löken skall vara hackad i små små bitar)
Tillsätt tomatpuré, mellangrädde, kryddorna och de brynta fileskivorna.
Låt puttra ca 15-20 min.

Servera med kokt ris, eller klyftpotatis och en sallad.

Lycka till!!!