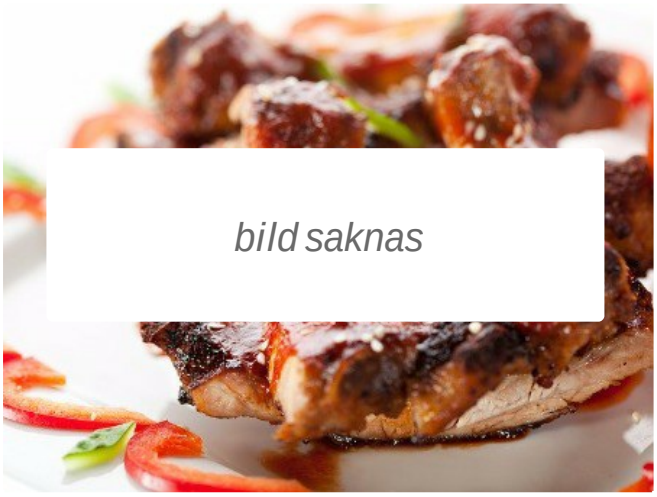


inköpslistan.se

Av: Chris Wesslén

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Fest

FLÄSKFILÉGRYTA MED PERSIKOR

Ingredienser

500 g fläskfile
2 hg skinka, rökt
1 st lök, gul
1 st paprika, röd
1 msk margarin
2 dl vatten
1 msk fond *(kalvfond)*
2,5 dl grädde, matlagning
1 krm salvia
1,5 msk vetemjöl
1 burk persikor

Gör så här

Sätt på riset när du börjar med grytan.

Skiva löken, skär paprikan i bitar. Fräs löken och paprikan i margarinet.

Strimla fläskfilén och tärna den rökta skinkan. Bryn detta.

Lägg över köttet och skinkan till en gryta. Häll i vatten, kalvfond och 2 dl matlagningsgrädde. Strö över salvian och låt koka i cirka 10 minuter.

Rör ut mjölet i resterande delen av matlagningsgrädden. Häll i detta i grytan och låt koka ett par minuter.

Skär persikorna i klyftor och tillsätt i grytan. Låt bli genomvarmt.

Servera sallad till.