

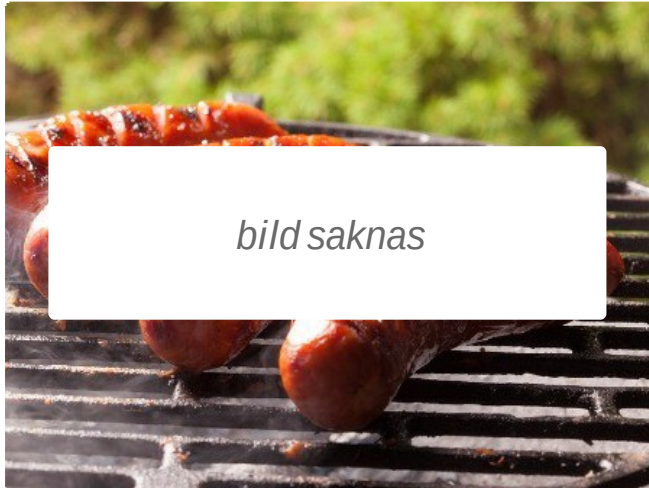


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Korv, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

GRÖN FALUKORVSGRYTA

Ingredienser ▮

400 g falukorv
20 g smör (*till stekning*)
1 st paprika, grön (*Stor*)
1 st paprika, röd (*Stor*)
1 st lök, gul (*stor (eller två små)*)
1 burk tomat, hela
4 msk tomatpuré
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar

▮ Severa med kokt ris
3 dl ris (*kokas i 6 dl vatten*)

▮ Severa med en grönsallad
4 dl isbergssallad
2 st tomat

Gör så här ▮

Koka riset enligt anvisning på förpackningen
Skiva falukorven och dela skivorna i två delar. Btek korven i lite smör. Lägg upp på ett fat så länge.
Kärna ur och strimla paprikorna och skiva löken löken. Frås paprika och lök på botten av en gryta. Häll på de konserverade tomaterna och tomatpurén. koka några minuter så att paprika och lök mjuknar lite men fortfarande har bra spänst. Lägg i den stekta korven och låt allt bli varmy. Salta och peppra