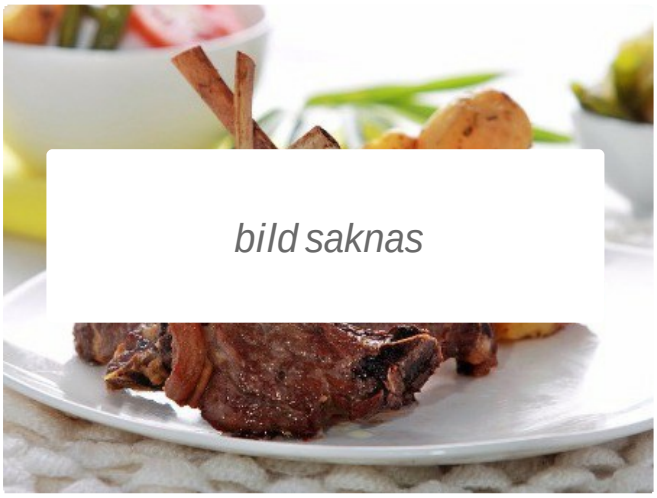


inköpslistan.se

Av: Halima

- 4 port
- Lammkött, Huvudrätt

GULASCHGRYTA MED LAMM ELLER OXKÖTT

Ingredienser

2 msk rapsolja
400 g grytbitar, nöt *(eller lamm)*
2 st paprika, grön
2 st paprika, gul
1 st chili, röd
1 st lök, gul
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1/2 krm cayennepeppar
1 msk paprikapulver
1 burk tomater, krossade
2 dl vatten

Gör så här

Värm olja i en gryta eller stekpanna. Bryn grytbitar av lamm eller gris runt om.

Skölj, kärna ur och skär paprikorna i bitar. Kärna ur en röd chilifrukt. Strimla den fint. Skala och hacka löken. Lägg ner allt det gröna och låt fräsa med några min. Krydda med salt, svartpeppar, kajennpeppar och paprikapulver. Häll på krossade tomater och vatten. Låt koka ca 30 min.

Servera med kokt potatis eller ris och färsk gurka i bitar.