

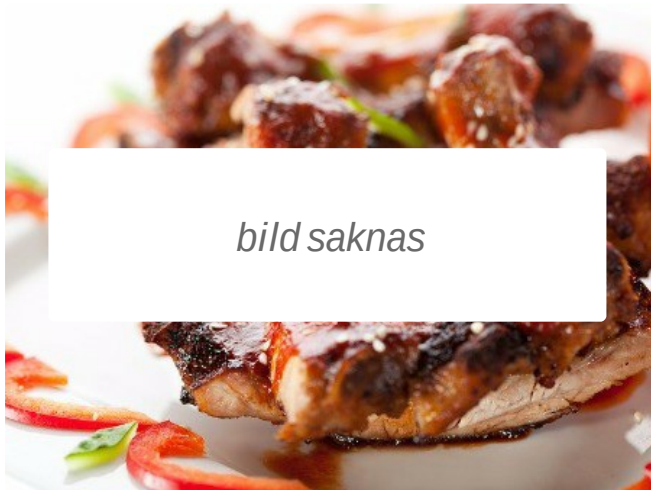


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

KASSLER MED KAPRIS

Ingredienser ▮

400 g kassler
1 msk smör (*till stekning*)
3 dl creme fraiche
1 krm svartpeppar, grovm.
1 st paprika, röd (*strimlad*)
2 msk kapris

▮ Servera med kokt ris

3 dl ris
6 dl vatten
1 tsk salt

Gör så här ▮

Koka riset enligt anvisning på förpackningen.

Skiva kasslern i halvcentimeter-tjocka skivor. Bräck kasslern i smör i stekpanna. Häll över creme fraiche och peppara (men salta inte!). Blanda ner strimlad paprika. Låt bli genomvarmt men koka inte. Innan serveringen: rör ner kapris.