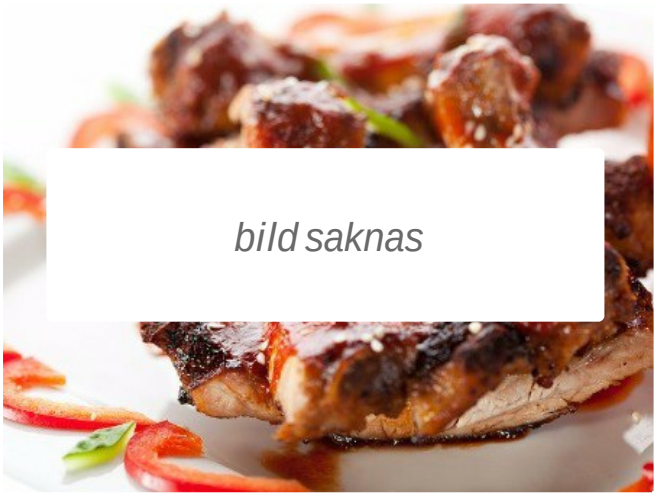


inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

KÖTTGRYTA MED MORÖTTER OCH ÖRTKRYDDOR*

Ingredienser

400 g grytbitar, fläsk
(eller annat fläskött)
2 st morötter *(stora)*
4 st lök, gul
1,5 tsk örtkryddor, blandade
2 msk tomatpuré
1 msk soja
2 dl vatten
2,5 dl creme fraiche *(drygt)*

Gör så här

Strimla köttet och skär morötter och löken i skivor.

Bryn lite i taget i smör i stekpanna och lägg över i en gryta.
Krydda och tillsätt purén och soja.

Fräs ur pannan med vattnet och häll det i grytan.
Låt koka sakta under lock 15 minuter eller tills köttet är riktigt färdigt.

Rör i creme fraiche och låt småputtra ytterligare 10 minuter. Smaka av.

Servera kokt ris och en sallad till.