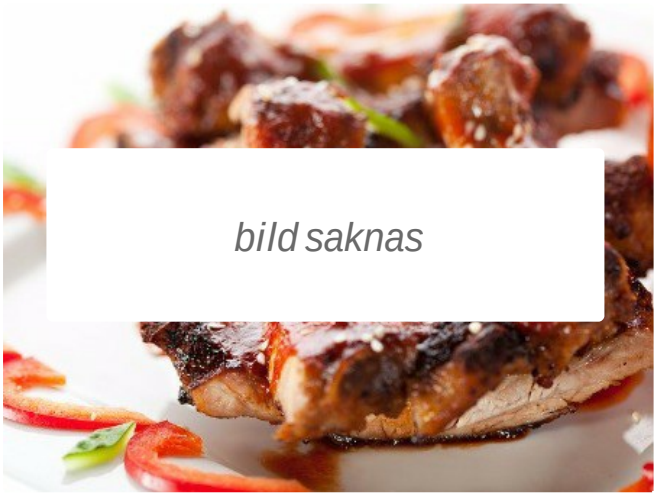


inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

KREOLSKANS GRYTA (EN 70-TALS-KLASSIKER)*

Ingredienser

1 kg fläskfile *(i skivor)*
3 st kabanosser
(i ganska tunna skivor)
salt
svartpeppar
1,5 dl syltlök
1 dl ättiksgurka *(finhackad)*
1,5 dl oliver, svarta
(delade, kärnfria)
2 st paprika, röd
(strimlad ganska grovt)
1 msk vetemjöl
1,5 dl creme fraiche, lätt
3 dl grädde, matlagning
dragon
timjan
1 klyfta vitlök

Till servering

potatis *(kokt, pressad)*
sallad, blandad
(gärna med brödkrutonger)

Ev. garnering

timjan *(några färska kvistar)*

Gör så här

Fräs kabanossern knapriga i en stekpanna. Låt rinna av på en bit husållspapper innan du lägger över skivorna i en gryta.
Diska ur stekpannan.

Salta och peppra den skivade fläskfilén och stek dem gyllenbruna i pannan. Lägg dem i grytan tillsammans med korven.

Pudra över mjölet och tillsätt creme fraiche och grädde. Rör om.
Tillsätt övriga ingredienserna samt timjan och dragon.

Låt grytan puttra sakta i 10 minuter

Smaka av och krydda ev. med mer salt, peppar, dragon och timjan.

Garnera gärna med färsk timjan och servera med pressad potatis och blandad sallad.