

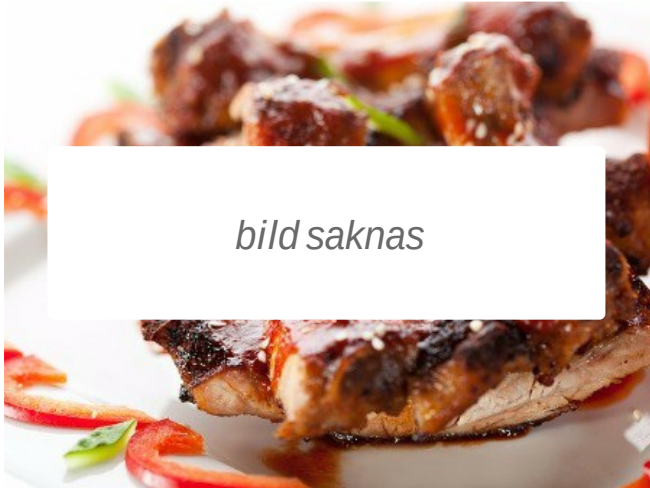


bild saknas

- ▮ 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.