

inköpslistan.se

Av: Iréne

6 port

Nötkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

LÄTTGJORDA GRYTAN*

Ingredienser

800 g fransyska
(el. högrev, ytterlår.....)
4 dl buljong, ox
1 msk soja
2 st purjolök
1 tsk salt
2 hg skinka, rökt
2 krm svartpeppar
1 dl tomatpuré
1,5 tsk dragon *(smulad)*
2 dl creme fraiche, lätt
2 msk vetemjöl

Gör så här

Koka upp buljong och soja.
Skär köttet i ganska små bitar eller strimlor. Lägg köttet i buljongen och koka30-60 minuter beroende på vilket kött som används. Det skall bli riktigt mört.

Strimla purjo och tillsätt i grytan.
salta och peppra. Klicka i tomatpuré och krydda med dragon.
Rör ihop creme fraische och mjöl och tillsätt lite i taget.
Låt puttra ca 5 minuter, tillsätt strimlad skinka mot slutet.

Garnera gärna med färsk dragon och servera med kokt potatis och en fräsch sallad