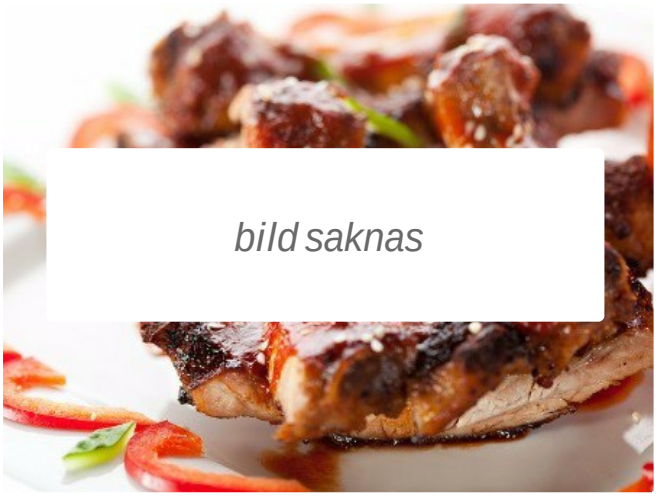


inköpslistan.se

Av: Carina Danling

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

LINGONGRYTA

Ingredienser

5 hg färsk skinka eller bog
2,5 dl grädde, matlagning
1 msk mjöl, vete
1 tärning buljong, kött
1 msk soja *(kinesisk)*
1/2 dl sylt, lingon
2 msk smör *(att steka köttet i)*

Gör så här

Skär köttet i tunna strimlor. Vispa ihop grädde, mjöl, buljongtärning, soja och lingonsylt i en gryta. Låt koka upp under vispning. Bryn köttet i smör i en stekpanna och lägg över i grytan. Låt köttet koka i såsen ca 20 min. Strö över persilja och ev. lingon. Servera med lättkokta rotsaker och potatis samt lingon.