

Av: Carina Danling

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

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*)
 $\frac{1}{2}$ 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.