



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Fest

## PYTT I PANNA PÅ GREKSIKT VIS

### Ingredienser ▮

500 g potatis  
500 g fläskfile  
1 st paprika, gul  
1 st paprika, röd  
2 st rödlök  
3 st tomat  
100 g fetaost  
1 dl olivolja  
1 dl soja  
1 tsk sambal oelek  
1 tsk ingefära  
3 klyftor vitlök  
2 dl creme fraiche, lätt  
2 msk majonnäs, lätt  
4 klyftor vitlök

### Gör så här ▮

Blanda marinad på olivolja, soja, sambal oelek, ingefära o vitlök.  
Strimla kött o marinera i 6 timmar.  
Skala o klyfta potatis, in i 225 graders ugn cirka 15 min.  
Lägg på kött, grönsaker o ost. Stek i ytterligare 15 min.  
Blanda sås på creme fraiche, majonnäs o vitlök o servera som tillbehör.