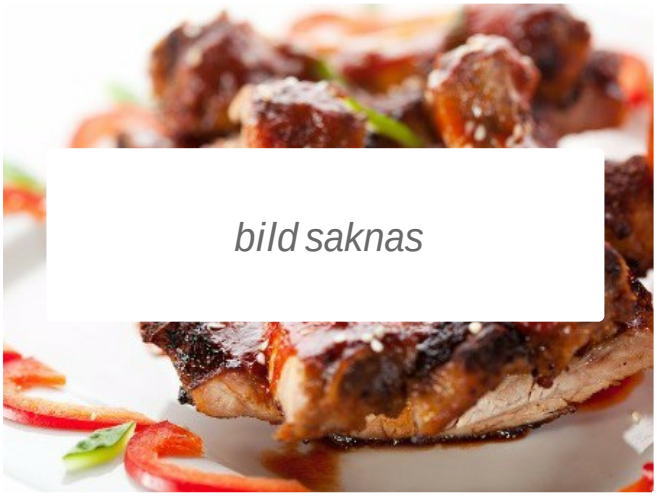


inköpslistan.se

Av: Pernilla Malm

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.