

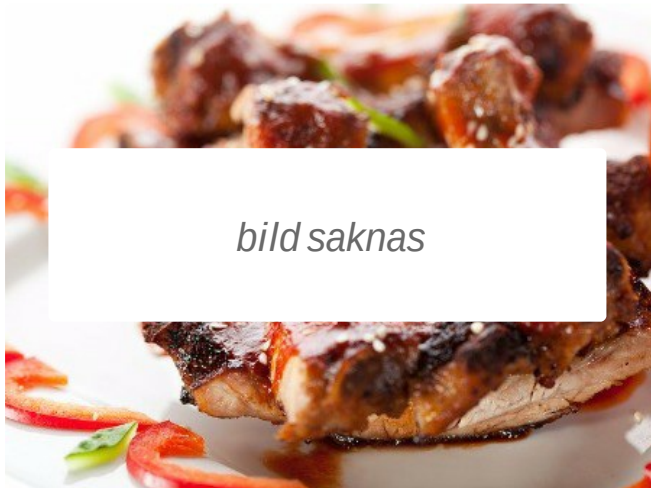


bild saknas

- 1 port
- Fläskkött, Huvudrätt

SKINKGRATÄNG V.V. 6P

Ingredienser

125 g skinkgrytbitar (3p)
4 st champinjon (0p)
1 tsk soja (0p)
3 msk grädde, matlagning
(Max 4% 0,5p)
1/2 dl mjölk, lätt (0,5p)
1 msk fond (0p)
1 msk redning (0p)
1 msk lingon (0p)
1/2 msk persilja (hackad 0p)
1/2 dl bulgur (2p)

Gör så här

Tillaga bulgur enligt anvisningen.
Dela köttet i mindre bitar, lägg det och skivad svamp i en ungsform. Tillsätt sojan och blanda väl. Blanda samman grädde, mjölk, fond, redning, salt, peppar och lingon. Häll det över köttet.
Tillaga i ugn 225 grader i ca 25 min. Rör om en gång under tiden.
Strö över hackad persilja, servera med bulgur och grönsaker.