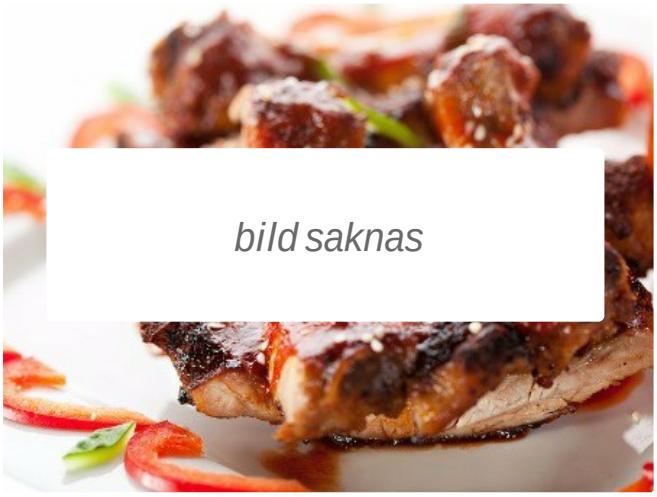


inköpslistan.se

Av: Eva Gullstrand

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 kötet.
Tillaga i ugn 225 grader i ca 25 min. Rör om en gång under tiden.
Strö över hackad persilja, servera med bulgur och grönsaker.