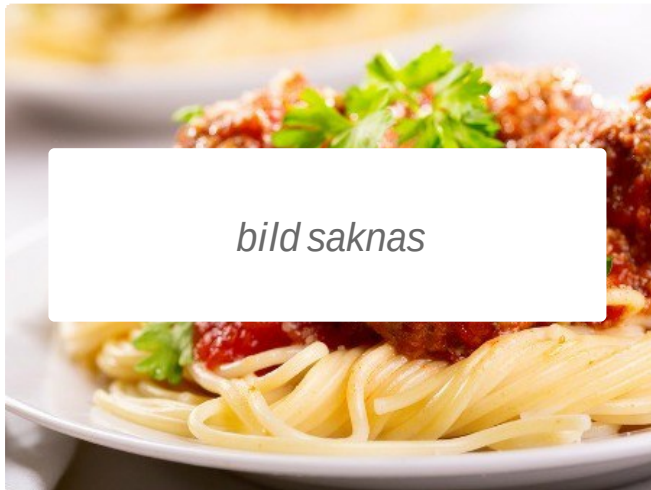




*bild saknas*

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

## SNABBGRYTA MED KÖTTFÄRS

### Ingredienser

400 g blandfärs  
2 msk margarin  
2 st lök, gul  
1 st purjolök  
1 st äpple  
1 burk tomater, krossade  
2 dl vatten  
1 tärning buljong, kött  
2 msk tomatpuré  
 $\frac{3}{4}$  tsk curry  
 $\frac{1}{2}$  tsk salt  
 $\frac{1}{2}$  tsk chilipulver  
1 pkt bacon  
150 g jordnötter

### Gör så här

Bryn färsen. Tillsätt curry och bryn ytterligare för att få fram smakämnen. Skala och hacka lök och äpple. Skär purjolöken i tunna ringar. Rör ner allt i grytan och låt det mjukna på svag värme under lock ca 5 min. Rör om då och då.  
Tillsätt krossad tomat, tomatpuré, vatten samt buljongtärning. Koka ytterligare 5 min.  
Rör ner jordnötter och smaka av med chilipulver och salt.  
Knaperstek baconet och låt det rinna av innan det hälls över grytan.

Servera med ris, kokos, sallad och chutney.