

inköpslistan.se

Av: Ulrika

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
3/4 tsk curry
1/2 tsk salt
1/2 tsk chilipulver
1 pkt bacon
150 g jordnötter

Gör så här

Bryn färsen. Tillsätt curry och bryn ytterligare för att få fram smakämnena.
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.