



4 port

SOLYANKA I KRUKOR I UGNEN

Hela tillagningsprocessen kommer att gå ut på att bara förbereda och skära de grundläggande ingredienserna, ladda dem i krukor och vänta på att allt ska lagas av sig självt.

Ingredienser

4 st potatis
2 st ättiksgurka
2 hg korv, rökt
20 st oliver, svarta (*Urkärnade*)
1 st lök, gul
1 st morötter
40 g tomatpuré
8 dl vatten
1 st salt (*Efter smak*)
1 st svartpeppar (*Efter smak*)
2 st saft, citron (*skivor*)

Gör så här

1. Skär potatis, gurka, korv, lök och morötter i strimlor.
2. Hacka oliverna i ringar.
3. Lägg alla ingredienser i kastruller.
4. Lös upp tomatpuré i vatten, salt och peppar.
5. Häll vätskan i kastruller, täck med lock och tillaga i ugnen i en och en halv timme på 200 grader.