

inköpslistan.se

Av: Joakim

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.