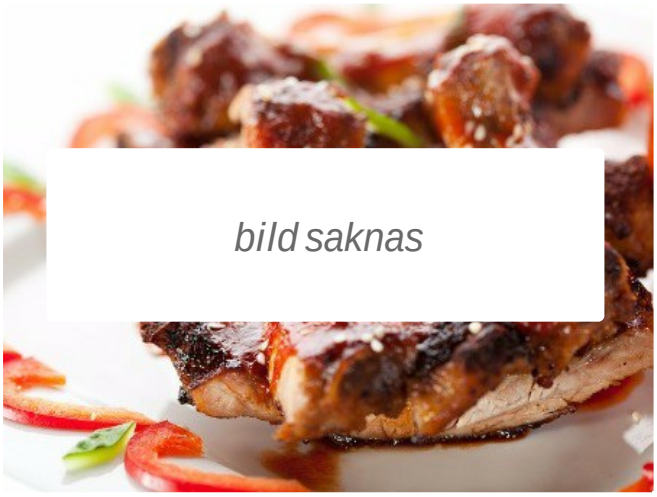


inköpslistan.se

Av: Ulrika

6 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

UNGERSK PAPRIKAGRYTA

Ingredienser

800 g skinkstek
3 st lök, gul
3 st paprika, grön
50 g margarin
4,5 msk tomatpuré
2,5 dl buljong, kött
1 msk paprikapulver
1 tsk salt
2 dl vispgrädde

Gör så här

Skär köttet i stora tärningar. Skiva löken och strimla paprikan. Bryn kött, tillsätt löken och låt den steka med ca 5 min.
Lägg i paprika, tomatpuré och buljong.
Krydda med salt och paprikapulver.
Låt rätten puttra under lock på svag värme i ca 35 min.
Späd med grädde och sjud ytterligare 10-15 min. Smaka av och krydda ev.mer.

Servera med ris och sallad.