

inköpslistan.se

Av: Isabelle

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska, Vardag, Steka

VEGETARISK PYTT I PANNA

Krämig pytt i panna där köttet har bytts ut mot svamp och bönor.

Ingredienser

700 g potatis
2 st morötter
2 st rödlök
400 g champinjon
1 burk kidneybönor
2 dl vispgrädde
1/2 st gurka
1 krm svartpeppar
1 tsk salt
persilja
smör

Gör så här

1. Skala 700 g potatis och 2 morötter och skär dem i tärningar. Skala och grovhacka 2 röda lökar. Skär 400 g champinjoner i bitar. Häll av vätskan från en burk kidneybönor och skölj dem under kallt vatten.

2. Ta fram två stekpannor. Lägg i en klick smör i den ena och stek potatis och morötter tills de är nästan mjuka, ca 10 minuter.

3. Stek sedan rödlök, kidneybönor och svamp i smör i den andra stekpannan, tills det mjuknat något.

4. Blanda ihop pytten och tillsätt 2 dl vispgrädde. Låt koka ihop några minuter.

5. Smaksätt med 1 tsk salt och 1 krm svartpeppar.

6. Garnera pytten med rikligt med persilja.

7. Skär upp en 1/2 gurkan i stavar och servera med pytten.