

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

- 4 port
- Vilt, Huvudrätt, Lättlagat

VILTGRYTA

Ingredienser

240 g viltskav
1,5 msk smör *(eller margarin)*
1 bit rotselleri *(ca 75 g)*
4 st potatis
1 st purjolök *(liten)*
1/2 st paprika, röd
1 msk fond, vilt, kantarel
1,5 tsk senap, fransk
1,5 dl vatten
salt
svartpeppar

Gör så här

1. Bryn matfettet i en gryta. Lägg i det otinade köttet och dela det efterhand med hjälp av en gaffel. Låt det bli brynt. Ta upp köttet.
2. Skala och skär under tiden rotselleri, potatis och purjolök i bitar. Kärna ur och strimla paprikahalvan.
3. Lägg alltsammans i grytan och låt fräsa 4-5 minuter i det kvarvarande fettet.
4. Blanda fond, senap och vatten och häll det över grytan.
5. Smaksätt med lite salt och peppar.
6. Låt grytan puttra ytterligare en stund tills potatisen är mjuk. Lägg i köttet och låt det bli varmt.

Bjud grytan med frusna lingon eller lingonsylt, sallad och bröd.