

Septembergryde



Ingredienser:

- 6 store løg
- 2 røde peberfrugter
- 2 grønne peberfrugter
- 600 g svinekød i skiver
- 2 spsk. olie
- 4 spsk. tomatpuré
- 2 fed hvidløg
- 1 ½ dl fløde
- 2 dl bouillon
- Salt og peber
- Paprika
- (2 tsk. maizena)
- (2 tsk. vand)

How to:

1. Pil løgene og skær dem i skiver.
2. Fjern kernerne fra peberfrugterne, og skær dem i fine strimler.
3. Skær kødet i fingertykke stykker.
4. Varm olien op i en stegegryde, brun kødet, og steg grøntsagerne med i yderligere 5 minutter.
5. Tilsæt tomatpuré, knust hvidløg, fløde, bouillon, og krydr retten. Lad det småsnurre under låg i ca. 40 minutter, indtil kødet er mørt. Afkøl retten, hvis den skal frys.
6. Når retten optøs og opvarmes, kan den evt. jævnes med lidt maizena.