

Karrypande



Ingredienser:

- 500 g hakket flæskekød
- 20 g margarine
- 2-3 porrer
- 1½ tsk karry
- 1 tsk salt
- ¾ dl vand
- 2 syrlige æbler
- Tilbehør: Løse ris eller groft madbrød

How to:

1. Svits kødet i margarinen.
2. Skær porrerne i tynde skiver og tilsæt dem sammen med karry.
3. Svits blandingen i ca. 5 minutter.
4. Tilsæt salt og vand.
5. Riv æblerne groft og tilsæt dem.
6. Lad retten snurre sammen i ca. 5 minutter.