

Mormorgryde



Ingredienser:

- 4 skiver bacon
- 1 løg
- 1 tsk smør
- 1 svinemørbrad
- 200 g cocktailpølser
- 3-4 bayerske pølser
- 2 tsk mel
- 2 tsk paprika
- 1 stor spsk tomatpuré
- Ca. 3 dl fløde
- Vand
- Salt, peber

How to:

- Skær baconen i bjælker og hak løget.
- Svits begge dele i smør i en stegegryde.
- Afdryp svinemørbraden, skær den i bøffer, tryk dem let med hånden.
- Læg bøfferne i gryden og brun dem let sammen med pølserne.
- Rør melet i sammen med paprika og tomatpuré og lad det riste
- Rør det hele rundt og tilsæt vand, fløde og lidt mere væske efter behov.
- Kog retten ved svag varme i 4-5 minutter, smag til med salt og peber.

Serveres med løse ris eller kartoffelmos