

Kreolskans söndagsgryta

Ingredienser

- 900 gram fläskfilé(er)
- 2 st korvar, 2 stora eller 4 mini-, kryddstarka
- 1 burk(ar) syltlök
- 1 burk(ar) oliver, urkärnade, hackade
- 1 st paprika, röd, strimlad
- 1 dl ättiksgurka, hackad
- 5 dl vispgrädde
- 1 msk vetemjöl
- 1 tsk mejram
- 1,5 tsk salt
- 2 krm svartpeppar



Gör så här

Tillagning

1. Putsa filén och skär i tjocka skivor som bultas lätt. Skiva korven och bryn den.
2. Bryn filén. Krydda och strö över mjölet.
3. Tillsätt syltlök, halverade oliver, gurka och paprika.
4. Häll över grädden och koka grytan i 10 minuter. Smaka av med spad från syltlöken.
5. Servera med ris och sallad.