

OPPSKRIFT PÅ MAMALIGA

Tilberedningstid ca. 10 min

Ingredienser

- Polenta. Vi kjøpte merket Vivien Paille. Du finner den i den glutenfrie seksjonen i butikken.
- Vann
- Kyllingkraft/grønnsakskraft
- Salt
- Cottage cheese
- Creme fraiche
- Timian



Fremgangsmåte

1. Følg pakningsanvisningen, men krydre gjerne retten med andre ting du selv liker. Parmesan passer også godt på retten.

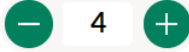


Legg i handlelisten



Legg i ukeplanen

INGREDIENSER



PORSJONER

600 g renskåret svinekjøtt i strimler
2 ss margarin til steking
1 stk. finhakket løk
1 båt finhakket hvitløk
200 g frisk sjampinjong i båter
1 stk. rød paprika i terninger
2 dl kjøttbuljong (utblandet)
3 dl crème fraîche orginal, 35 %
1 ss dijonsennep

HVERDAGSGRYTE MED STRIMLET SVINEKJØTT

★★★★★ (76) (8) Skriv ut

Renskåret svinekjøtt er magert og mørt. I denne oppskriften blir strimlet svinekjøtt, grønnsaker og kremet saus til en deilig hverdagsgryte hele familien vil like.

Under 20 min

Enkel

SLIK GJØR DU

1. Rens grønnsaker. Finhakk løk og hvitløk, skjær sjampinjong i båter og paprika i terninger.
 2. Fres kjøttet i en stor gryte med margarin, og krydre med salt og pepper. Stek til kjøttet har fått en fin stekeskorpe.
 3. Ha i sjampinjong og hvitløk. La det frese et lite minutt før du tilsetter løk og paprika.
 4. Hell i buljong, crème fraîche og sennep. La gryten småkoke i 10 minutter.
- Dryss over litt finhakket gressløk og server gjerne med ovnsstekte potetbåter, ris eller godt brød.

2.