

Fläskkarregryta (4 port)

10	potatisar
3	gula lökar
600 g	fläskkarre (benfri)
1 tsk	timjan
2,5 dl	matlagningsgrädde
1	hönsbuljongtärning
200 g	sockerärter

- Koka potatisen.
- Stek lök (skivad) och kött (i strimlor) några minuter i matfett.
- Tillsätt timjan, grädde, buljong och rör om. Låt koka ca 8 min.
- Lägg i sockerärter mot slutet av koktiden. Smaka av med salt och peppar.
- Häll av potatisen och pressa den. Lägg upp pressad potatis och fläskkarregrytan.

