

Söndagsgryta (4 port)

600 g	grytbitar av skinka
3	gula lökar i skivor eller hackade
3	vitlösklyftor, finhackade
3	paprikor i bitar (gärna olika färger)
2 dl	cumberlandsås
1 tsk	vegeta
$\frac{1}{2}$ tsk	svartpeppar
2 krm	cayennepeppar

- Bryn köttet och lägg över i en gryta.
- Tillsätt lök, paprika och vitlök samt kryddor och låt puttra ca 5 min. Späd med ytterst lite vatten.
- Tillsätt cumberlandsåsen. Låt puttra under lock tills löken är mjuk.
- Servera med kokt ris.

