

Köttgryta (6 port)

| | |
|--------|--|
| 750 g | nötkött tex fransyska eller högrev i bitar |
| 3-4 | morötter i skivor |
| 2-3 | gula lökar i skivor eller hackade |
| 3 | vitlösklyftor, finhackade |
| 2 | paprikor i bitar |
| 1 burk | champinjoner (eller färska) |
| 1/2 | zucchini |
| 1 burk | krossade tomater |
| 1 tsk | vegeta |
| ½ tsk | svartpeppar |
| 1 tsk | timjan (eller betydligt mer om den är färsk) |
| 3 dl | buljong |

- Bryn köttet och lägg över i en gryta.
- Häll i kryddorna och vitlöken.
- Tillsätt krossade tomaterna och låt grytan koka sakta 45 min.
- Lägg i grönsakerna och koka ytterligare ca 15 min eller tills köttet känns mört.
- Rör ut vetemjöl i lite vatten och red av grytan.
- Servera med kokt potatis eller pressad potatis.

