

Inga-Lills fläskköttgryta

4-5 hg grytbitar av fläskkött
1 liten kålrot
1-2 morötter
ca 1 dm purjolök
2-3 charlottenlökar
1 grön paprika
1-2 msk mjöl
mjölk,
salt och peppar
margarin till stekningen
ev. lite soya

Gör så här

Bryn köttet i matfettet i en stekgryta, späd med lite vatten och låt köttet puttra under lock.

Under tiden skalar och skär man kålroten i tärningar.

Lägg i kålroten i grytan.

Skala och skär morötterna i bitar, lägg i grytan.

Skala och dela charlottenlökarna, skiva purjolöken och lägg i allt i grytan.

Låt grytan puttra på medelvärme tills rotsakerna är mjuka.

Skär paprikan och lägg i den.

Gör en redning av mjöl och mjölk (strö mjölet på grytan och rör om, späd med mjölk) och häll i grytan. Späd med mera mjölk om så behövs,

Om man önskar lite mera färg kan man med fördel använda lite svampsoya.

Servera med kokt potatis