Korvstroganoff

sön, 28/08/2011 - 10:26 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1134
Blev sugen på korvstroganoff häromdagen så här bjuder jag på ett smalt recept på en god stroganoff. Jag äter mackisar till, men det går lika bra med ris, smaken är som baken...

Korvstroganoff
4 port (4,5 pp/port)

300 gr falukorv (max 11%)
1 gul lök
1 röd paprika
1 tsk olja
3 dl krossade tomater
1 dl Laga lätt (4%)
2 krm salt
1 krm peppar1
1 krm paprikapulver
1 tsk dijonsenap
2 msk tomatpuré

Skär korven i strimlor, finhacka lök och paprika. Stek korv, paprika och lök tillsammans i oljan. Häll på krossade tomater och rör runt. Häll på matlagningsgrädden, senap, tomatpuré och kryddor. Låt koka upp och puttra i c:a 5 minuter.

Servera med makaroner eller ris (lägg till pp för det) och en god sallad.

Ät och NJUT!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/korvstroganoff

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept