

Torpargryta

6 portioner

Ingredienser

- 1 kg kött
- 2 gula lökar
- 1 purjolök
- 1 burk krossade tomater
- 3 msk tomatpuré
- 1-2 äpplen
- saft och skal av ett apelsin
- 1 buljongtärning
- 3 – 4 dl vatten
- olja och smör att bryna köttet
- ev mjöl till redning
- salt och peppar

Tillagning

1. Skär köttet i lagom stora bitar.
2. Bryn köttet i oljan och smöret.
3. Hacka eller skär löken, mikra ca 6 min och blanda i.
4. Skär purjon och blanda i.
5. Häll i tomaterna.
6. Riv apelsinskalet i grytan.
7. Häll i vattnet och lägg i buljongtärningen.
8. Låt allt koka ca en timma.
9. Skala och skär äpplet i bitar.
10. Pressa apelsinet.
11. Blanda i äpplet och apelsinsaften.
12. Låta allt koka tills köttet är mört.
13. Slutkrydda.

Servering

Ingrid Ahlman