



Middag

Mustig gryta på bog

En mustig gryta är alltid ett säkert kort. Denna har härliga smaker av honung, palsternacka och lingon. Mustig och mumsig!

4 portioner

Tillagningstid ca 1,5 timme.

Ingredienser

- 500 g Nötbog
- 2 st Gul lök
- 2 st Vanliga morötter
- 200 g Palsternacka
- 1 st Rotselleri
- 2 msk Tomatpuré
- 1 tsk Honung Flytande
- 1 st Lagerblad
- 1 dl Lingon
- 2 msk Vetemjöl
- 4 dl Vatten
- 1 st tärning Köttbuljong



Gör såhär

1. Skär bogen i stora tärningar. Bryn köttet i omgångar i stekpanna.
2. Lägg i gryta, strö över mjöl, rör om och tillsätt vatten, buljong, lagerblad och tomatpuré.
3. Koka under lock tills köttet är mjukt ca 50 min.
4. Dela lök, morötter, palsternacka och rotselleri i stora bitar. Bryn rotfrukterna lite lätt och lägg i grytan.
5. Tillsätt honung och koka rotfrukterna mjuka ca 15 min.
6. Lägg i lingonen och låt det puttra med de två sista minutrarna.
7. Smaka av med salt och peppar.
8. Servera med potatis eller ris.
9. Njut!