



Recept

Syster Saras Strutsgröta

FÖR 6 PERSONER

600 g struts-grytbitar
400 g steklök
200 g färska champinoiner
1 köttbuljongtärning
1 dl vatten
1/2 dl portvin eller rött matlagingsvin
3 dl grädde
1,5 msk ädelost
1 msk creme-fraiche
3 msk vetemjöl
1 msk soja
2 röda paprikor
200 gr gröna vindruvor

TILLAGNING:

1. Grytbitarna, löken och champinjonererna brynes
2. Tillsätt buljong, vatten, vin, grädde, ädelost och creme-fraiche och låt puttra tills köttet är mört, ca 30 min.
3. Till sist, före serveringen, blanda i mjöl, soja, strimlad paprika och delade utkärnade vindruvor. Låt allt puttra tillsammans ett par minuter.

SERVERINGS TIPS:

Grytan kan med fördel tillredas dagen före servering, vänta då med de fyra sista ingredienserna till strax före servering. Serveras med potatis eller ris.