



FÖR 4 PERSONER

800 g skinka eller bogkött av vildsvin
2 msk matfett
1,5 msk paprikapulver
1 lök
1 röd paprika
1 grön paprika
1 vitlöksklyfta
3 dl vatten
1 köttbuljongtärning
salt, peppar
1 msk redning
crème fraiche

TILLAGNING:

1. Skär köttet i bitar. Bryn i matfett. Tillsätt paprikapulver och fräs någon minut.
2. Skala och skiva löken. Dela, kärna ur och dela paprikorna i bitar. Skala och skiva vitlöken.
3. Lägg ner lök och vitlök i gryta. Späd med vatten och buljongtärning. Sjud under lock i ca 30 minuter. Känn efter när köttet är mört.
4. Lägg ner paprika och koka i 5 minuter. Smaka av och tillsätt redning. Koka i 3 minuter.

SERVERINGS TIPS:

Servera med en klick crème fraiche och kokt potatis.