Dillkött i Crockpot

Jonny · 2024-06-06

Förberedelsetid

9-10 timmar

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 st

Description

Vart väldigt sugen på dillkött för ett par dagar sen. Igår kväll när jag la mig gick hjärnan igång med ingredienser för en god måltid.

Ingredienser

- **800** g högrev i 4 cm bitar
- **6** potatisar
- **2** lökar
- **6** morötter
- **3** dl vatten
- **10** vitpepparkorn
- Själkar av dill
- **1** tsk salt
- _____
- Såsen
- **2** dl grädde
- **1.5** msk socker
- **1.5** msk ättika (beror på hur du vill ha syran)
- Hackad dill

Instruktioner

1. Gör såhär
2.
3. Häll vatten i crockpotten
4. skiva löken och lägg i
5. skala och dela moroten ojämt. dela potatisen på längden och lägg ner. häll på pepparkornen.
6. Toppa med köttet och dillstjälkarna. Sätt på låg temperatur i 9 timmar.
7. Efter 9 timmar. sätt på hög temp och rör ner ingredienser till såsen och låt puttra i 30-45 minuter.
8.
9. Smaka av med salt. peppar och eventuellt ättika.