

Fläsklägg med rotmos i krock pot

Jonny · 2024-12-05



Förberedelsetid

Tillagningstid: 8-10 timmar på låg, förberedels 15 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Ett matigt recept på kokt rimmad fläsklägg med rotmos i krock pot. Klassisk och härlig husmanskost när den är som bäst!

Ingredienser

- 1 - 2 kg fläsklägg, rimmat
- 1 Liter vatten + 1 msk salt
- 6 kryddpepparkorn
- 6 vitpepparkorn
- 3 - 4 st lagerblad
- 2 tsk torkad timjan
- --- Rotmos ---
- 3 gula lökar i bitar
- 1 kg skalad kålrot i bitar
- 3 morötter i bitar
- 5 potatisar i bitar
- 2 dl vatten
- smör
- salt
- peppar

Instruktioner

1. Lägg i kött och grönsaker, vatten och kryddor i grytan.
2. Koka i 8-10 timmar på låg. Köttet ska lossna från benet.
3. Ta upp köttet och löken. Stöt grönsakerna med en potatisstöt.
4. Späd moset med spadet, tillsätt smör, salt och peppar.
5. Servera fläskläggen i skivor med moset och senap.
6. Tips, lägg vit och kryddpeppar i en liten tygpåse så slipper du plocka dom sen.