

Hobo-Gryta

Jonny · 2025-09-20



Förberedelsetid

45 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

6 Personer

Description

Hobo-gryta Mäktig Engrytsmidda

En riktig mättande och fyllig gryta som kokat ihop alla smaker till perfektion! Perfekt favorit inom komfortmat när du vill ha allt i en gryta som mättar..

Ingredienser

- 500 g nötfärs
- 4 stora potatisar, tärnade
- 3 morötter, skivade
- 1 stor gul lök, hackad
- 1 burk majs, avrunnen
- 1 burk krossade tomater
- 3 dl nötköttsfond
- 2 msk tomatpuré
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 tsb timjan
- 1 tsb oregano
- 0.5 tsb paprikapulver
- Salt och peppar efter smak
- 2 msk rapsolja
- Färsk persilja till garnering
- 1 Rödpepprika i bitar
- 1 Grönpepprika i bitar

Instruktioner

1. Hetta upp oljan i en stor gryta. Bryn nötfärsen tills den får fin färg, ca 5 minuter.
2. Tillsätt lök och vitlök, fräs 3 minuter till.
3. Lägg i potatis och morötter, fräs ytterligare 5 minuter.
4. Rör ner tomatpuré, timjan, oregano, paprikapulver, salt och peppar.
5. Häll i krossade tomater och fond. Låt koka upp och sjud sedan 20 minuter.
6. Tillsätt majsen och paprikan de sista 5 minuterna.
7. Smaka av med salt och peppar. Garnera med persilja.
8. Servera Ris och knaperstekt bröd för en riktigt mättande måltid!