

Ungersk fläskfilégryta

För 4 personer

600 – 700 gram fläskfilé
½ dl vetemjöl

Ungersk sås:

2 msk smör

1 gul lök, finhackad

200 gram kryddig ungersk korv, t.ex. Sremska, skivad

1 msk tomatpuré

1 ½ msk maizenamjöl

1 ½ msk paprikapulver

4 dl köttbuljong

½ tsk torkad körvel

3 msk hackad persilja

2 pressade vitlösklyftor

2 dl crème fraiche

Salt och peppar

- Skär köttet i 2 cm breda skivor, salta och peppra och vänd i mjölet . Bryn i smör eller olja och lägg åt sidan. (Köttet behöver inte vara färdigstekt utan enbart brynt i ytan)
- Finhacka lök och persilja. Bryn i smöret och tillsätt alla övriga ingredienser förutom crème fraichen, och låt koka i 5 minuter
- Tillsätt Crème fraiche och rör om så att den inte klumpar sig. Lägg i köttet och koka ca 10 minuter. Strö över lite extra hackad persilja som dekoration
- Servera grytan med pressad potatis eller ris och kokt broccoli.