



Beskrivelse

Skær løg, hvidløg, gulerødder og selleri i tern.

Brun kødet i lidt olie i en gryde. Når kødet har fået lidt stegeskorpe tilsættes løg og hvidløg. Lad det svitse til løgene er klare.

Tilsæt gulerødder og selleri og svits videre. Kom koncentreret tomatpure i og svits det kort tid. Tilsæt vand, bouillonterning, oregano og peber.

Lad retten simre 45 minutter - 1 time til kødet er mørt. Smag til med salt og peber.

Server retten med kartoffelmos og lidt hakket persille på toppen.

Ingredienser

500 g svinekød i tern
1 stort løg
2 fed hvidkøg
5 gulerødder
1/2 knoldselleri
70 g koncentreret tomatpure
7 dl vand
1 hønsebouillontern
1 spsk. oregano
Salt og peber
Brun sovsejævner
Olie til stegning

Tilbehør: Kartoffelmos

Pyny: Hakket persille