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** tsk timjan
- **1** tsk oregano
- **0.5** tsk paprikapulver
- Salt och peppar efter smak
- **2** msk rapsolja
- Färsk persilja till garnering
- **1** Rödpaprika i bitar
- **1** Grönpaprika 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, frás 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!