Mammas Kina gryta

Jonny · 2024-07-15

Förberedelsetid

2-3 timmar

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 pers

Description

Detta receptet kom från min mamma vid en fest jag och min syster skulle för ca 40 årsedan. vill man köra i Gryta så planera ca 1½-3 timmar, använd receptet nedan låt nästan sjuda, rör om så riset hinner svälla och bli klart, blir det torrt så tillsätt mer rödvin eller vatten.
Kör ni med Crockpot så gör enligt nedan
Denna rätt fungerar med Grytbitar av Nöt, blir saftigare med Fläsk kött. bilden blev inte bättre. men så gott.

Ingredienser

- **0.5** kg grytbitar av Fläsk kött. Skär bort fett och dela i 1 cm kuber. Fräs i lite smör.. salta och peppra
- **7 - 9** dl rödvin
- **1** dl japansk soya
- **0.5** dl kikkoman soja
- **1** Mörk oxbuljong tärning, smulas
- **3** dl långkornig ris typ jasminris
- Salt och peppar

Instruktioner

1. I Crockpotten
2. Häll i ris, Rödvin(7 dl) spara 2 dl om det behöver fyllas på.
3. Häll i sojorna och ox tärningen, rör om.
4. Häll över köttet i Crockpotten, rör om
5. Sätt på slow 3-4 timmar smaka av ...
6. Behövs så häll på 0.5 dl vatten eller rödvinet
7. Rör om då och då
8. Det skall bli som lite Fast i formen, smaka av så riset är okej
9. Servera i mindre skålar och ät med pinnar eller gaffel. Smaklig spis ;)