

Christiangryta (4 personer)

500 g	Picnicbog/bogfläsk/grytbitar
100g	Ädelost (Kvibille)
2 dl	Crème fraiche
3 msk	Tomatpuré
1	Krossad vitlöksklyfta
½ tsk	Paprikapulver
2	Grön paprika, strimlad
	Peppar, salt, margarin

Gör gärna allting i en gjutjärns gryta (med lock) som går att steka i. Har du ingen – använd först en stekpanna och sen en vanlig gryta.

Pressa vitlöksklyftan i margarin i pannan och stek köttet däri. Krydda med salt, peppar och paprika.

Smula i osten när köttet är brynt. Tillsätt ½ dl vatten, crème fraiche och tomatpuré. Börja gärna med riset.

Låt grytan puttra under lock i minst 30 minuter. Tillsätt grön paprika fem minuter före slutet.