

Fläskfilégryta med plommon och syltlök.

8 portioner.

Fläskfilé, 1,2 kg.

Gul lök, 2 st.

Grädde , 4 dl.

Rödvin och vatten, 4 dl.

Konc kalvfond, 2 msk.

Katrinplommon, 200 g.

Syltlök, 2 dl.

Brun redning.

Smör, rapsolja.

Persilja.

Potatis

Gör så här:

Skär köttet i skivor.

När det tillagas i gryta behöver man inte putsa bort så mycket av fettets utan det kan följa med.

Skala och hacka den gula löken.

Bryn köttet med smör i en medelvarm gryta.

Tillsätt löken, vänd runt och fortsätt med grädden, vatten, rödvin och kalvfond.

Koka upp och vänd ner grovt hackade katrinplommon samt avspolad syltlök.

Sjud grytan i 10 min. Red med brun redning och sjud några minuter till.

Smaka av med salt och peppar.

Strö över hackad persilja.

Skala och koka potatis

Servera på varma tallrikar.

Lycka till!