

VALDEMARSRO.DK



Paprikagryde / mørbradgryde

6 pers.

40 minutter

Ingredienser

6 skiver [bacon](#)
3 [løg](#), skåret i tern
200 g champignoner, rensset og skåret i kvarte
1 spsk olivenolie
30 g [chorizo](#), skåret i små tern
475 g [svinemørbrad](#), eller [koteletter](#), skåret i tern
120 g wienerpølser, skåret i stykker a ca 1 cm
2 spsk sød [paprika](#)
1/2 tsk røget [paprika](#)
1 dl , vand

Fremgangsmåde

Steg bacon i en sautergryde til det blot lige har fået lidt farve og tag det op af gryden igen, for at lade det dryppe af på et stykke køkkenrulle, hvorefter det skæres i strimler a ca 1/2 cm bredde.

Kom champignon og løg i sauterpanden sammen med en spsk olie og sauter ved middelhøj varme til løgene er klare og bløde.

Brun derefter kødet i sauterpanden.

Tilføj pølser, chorizo, bacon, sød paprika, røget paprika og en dl vand.

Rør godt rundt og rør derefter tomatpure og hakkede tomater i.

Læg låg på og lad simre i ca 15 minutter – tilbered imens risene og evt salater.

Uhm, nybagte lækre cookies ... Valdemarsro bruger naturligvis også cookies til netop at skabe en god brugeroplevelse, huske indstillinger, statistik og målrettede annoncer. Læs mere om cookies her og om hvilken information, der deles med tredjepart.

Ok

2 røde peberfrugter

3 dl [piskefløde](#)

[majsstivelse](#), evt. en smule

salt

sort [peber](#), friskkværnet

Smag til med salt og peber og tilføj evt en smule majsstivelse hvis nødvendigt – kog godt igennem efter majsstivelsen er tilsat.

Serveres med ris og et drys persille.

Uhm, nybagte lækre cookies ... Valdemarsro bruger naturligvis også cookies til netop at skabe en god brugeroplevelse, huske indstillinger, statistik og målrettede annoncer. Læs mere om cookies her og om hvilken information, der deles med tredjepart.

Ok