

Mustig fläskgulascl med dragon

4–6 portioner

Tid 1 timme 50 minuter

Du behöver

700–800 g fläskkarré eller grytbitar av fläsk
2 röda lökar
3 röda paprikor
2–3 msk smör
2–3 msk olivolja
1 1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 msk paprikapulver
1 tsk körvel
1 tsk dragon
1 burk (400 g) tomatfiléer eller krossade tomater
3 msk hackad persilja
ev färska örter till garnering
bröd, pasta (t ex gnocchi), potatismos eller ris till servering

Gör så här Skär köttet i bitar. Skala, dela och skiva löken. Dela, kärna ur och skiva paprikorna. Sätt ugnen på 175 grader.

Låt smöret bli ljusbrunt i en gryta. Bryn grytbitarna i smöret, i två-tre omgångar, så att de får fin färg. Ta upp köttet på en tallrik.

Häll oljan i grytan. Fräs löker i oljan i 3 minuter. Blanda i paprikaskivorna och fräs 3 minuter. Blanda i salt, peppar, paprikapulver, körvel och dragon, fräs under omrörning cirka 1 minut. Blanda i tomaterna och persiljan. Blanda i de brynta grytbitarna.

Häll på vatten så att det precis täcker köttet. Ge grytan ett uppkok. Lägg på locket.

Tillaga grytan i nedre delen av ugnen cirka 1 timme och 20 minuter, tills köttet är mycket mörkt. Rör om 1–2 gånger under tillagningstiden. Garnera eventuellt med färska örter.

Servera med bröd, pasta, potatismos eller ris.

Tips! Tänk på att kryddor varierar i styrka i smak. Det gäller att smaka sig fram! Den som vill kan laga grytan med grytbitar av till exempel högrev eller mörghäls.

Vi har varierat den goda fläskgulaschen med körvel och dragon i stället för den klassiska smaksättningen med kumminfrö. Det blir också riktigt gott!