



Portugisisk gryta av fläskkött

Ingredienser för 6-8 personer

1 kg fläskkött skuret i kuber (filé eller kotlett)
3 dl torrt vitt vin (utan fatkaraktär)
3 msk paprikapulver
1 lagerblad
2 kryddnejlikor
5 st finhackade vitlösklyftor
4 msk olivolja
2 finhackade gula lökar
2 burkar krossade tomater
3 st skivade chorizokorvar
3 msk färsk koriander
2 msk hackad slätbladig persilja

Tillagning

1. Marinera köttet i vin, paprika, lagerblad, nejlikor och 3 vitlösklyftor. Rör runt ordentligt och låt stå i kylan över natten. Ta upp köttet nästa dag, låt det rinna av och spara marinaden.
2. Bryn köttet i olivolja i en stekpanna.
3. Bryn löken i olivolja i en tjockbottnad kastrull i ca 8-10 minuter. Tillsätt resterande vitlök och tomater och koka ytterligare ca 5 minuter. Tillsätt den sparade marinaden och köttet, rör om väl och låt koka på svag värme i ca 1 timme. Tillsätt vid behov mer vitt vin.
4. Tillsätt den skivade chorizokorven
5. Tillsätt hackad persilja och koriander och smaka av med salt och peppar.
6. Servera med haricot verts och kokt potatis. Alternativt kan potatisen bytas ut mot bröd som doppas i grytan.