

Ungersk potatisgryta

*En potatisgryta med rejäl smak av kummin, och som får hetta av kryddstark korv.
Ett bra sätt för oss som odlar själva att använda eventuella småpotatisar!*

Ingredienser

2 stora lökar
1 kg potatis.
olivolja
1 msk paprikapulver
1 msk hel kummin
1 msk hackad oregano
½ tsk salt
3 dl buljong
välkryddad rökt korv i skivor

Gör såhär

1. Skala och skiva löken. Skala potatisarna, och vid behov dela dem i tjocka skivor.
2. Fräs lök och potatis lätt i olja, gärna i en järngryta..
3. Tillsätt paprika, kummin, salt, oregano och rör om.
4. Tillsätt buljongen, rör om, koka upp och låt sedan koka under lock på svag värme tills potatisen börjar bli färdig.
5. Lägg i korven och låt den vara med de sista 5–10 minuterna.
6. Serveras med fördel ihop med en rejäl klick med tjock yoghurt eller gräddfil, smaksatt med pressad vitlök och hackad gräslök.