



## Kreolskans vardagsgryta

### Ingredienser 4 personer

---

600 g	fläskkarré, i tärningar
1 st	kabanoskorv
2 tsk	olivolja
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymalen
0,5 tsk	mejram
1 msk	vetemjöl
100 g	syltlök
150 g	svarta oliver, urkärnade
0,5 dl	ättiksgurka, hackad
2,5 dl	mellangrädde
1 st	röd paprika, strimlad

### Tillagning

---

1. Skär korven i skivor. Bryn fläskkarrén i olja i en tjockbottnad gryta. Tillsätt korven. Krydda med salt, peppar och mejram.
2. Strö över mjölet. Rör ner syltlök, oliver och gurka. Slå över grädden. Koka under lock i 10 min.
3. Blanda ner paprika. Servera med ris och sallad.