



Levergryta, snabb

Ingredienser 4 personer

1 st	gul lök
100 g	rökt fläsk
1 msk	smör
400 g	kalvlever
1,5 dl	matlagingsgrädde
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	kapris
0,5 dl	syltlök

Tillbehör

kokt potatis, ris eller pasta och grönsaker

Tillagning

Det är svårt att låta bli de traditionella tillbehören till lever. De är så goda ihop! Därför är denna enkla levergryta smaksatt med rökt fläsk, kapris, lök och en liten skvätt grädde.

1. Skala och hacka löken. Skiva och tärna fläsket fint. Skär bort eventuellt hinnor från levern och skär den i sockerbitsstora tärningar.
2. Hetta upp smöret i stekpannan och fräs lök och fläsk tills löken är mjuk och fått lite färg.
3. Tillsätt levern och låt den brynas lätt. Tillsätt grädde, salt och peppar. Sjud sakta 3-5 min under lock.
4. Vänd slutligen ner kapris och syltlök, smaka eventuellt av med mer salt. Servera genast med nykokt potatis och grönsaker.