



SÅ SKA DET SMAKA.

# LAMMKORVSGRYTA MED GRÖN PAPRIKA

4 portioner

## Ingredienser

*500 g korv skuren i mindre bitar*

*250 g champinjoner skurna i kvartar*

*3 gröna paprikor skurna i mindre bitar*

*2 gula lökar skurna i klyftor*

*12 st cocktailtomater delade*

*1 dl olivolja*

*3 msk tomatpuré*

*1 msk paprikapulver*

*1 buljongtärning (kött eller grönsaksbuljong)*

*3-4 dl vatten*

## Tillagning

1. Hetta upp olivoljan i en gryta eller kastrull.
2. Rör ner tomatpuré och paprikapulver.
3. Tillsätt de skurna korvarna, löken, champinjonerna och till sist paprikorna.
4. Bryn allt i 5-10 min. Strö över buljongtärningen och håll på vattnet. Låta sjuda med lock på i 5 min.
5. Serveras med bröd eller/och ris och gräddfil.

