

Köttgryta till många

Den här grytan räcker till 10 personer. Den ska förberedas dagen innan den ska ätas, så att smakerna får blomma ut ordentligt. Samma dag som grytan ska serveras fordras minimalt med köksarbete. En perfekt bjudrätt!

Antal portioner: 10

Ingredienser

Dag 1:

- 1 kg grytbitar av nötkött
- 2 msk neutral olja att bryna i
- 3 gula lökar
- 5 dl köttbuljong (tärning + vatten)
- 3 dl rött vin
- 2 vitlöksklyftor
- 2 burkar krossade tomater (à 400 g)
- 1/2 dl tomatpuré
- 2 tsk salt
- 1/2 tsk malen svartpeppar
- 1 lagerblad
- 2 morötter

Dag 2:

- 500 g champinjoner
- 2 paprikor (i olika färger)
- finklippt persilja
- 10 portioner ris

Gör så här

- Dag 1:** Bryn grytbitarna i omgångar i olja i en stekpanna. Lägg över i en stor gryta. Skala och skiva löken. Stek den mjuk i olja och tillsätt i grytan. Skala och skiva vitlöken och lägg ner den i grytan. Häll på buljong, vin och tomatkross. Tillsätt tomatpuré och kryddor. Koka upp och låt puttra långsamt under lock i ca 2 timmar.
- Dag 2:** Skala morötterna och skär i mindre bitar. Låt morötterna koka med den sista halvtimmen. Kyl grytan och förvara svalt till nästa dag.
- Dag 2:** Koka riset som ska serveras till. Medan riset kokar sätts grytan på låg värme. skiva och bryn champinjonerna. Ansa och skiva paprikan. Strax före servering tillsätts svamp och grönsaker. Grytan måste få ett ordentligt uppkok före servering. Häll upp grytan i en vid serveringsskål och klipp persilja över.

