

Uppskriftirnar mínar

Nafn	Falukorv með chilisósu
Flokkur	Kjötréttur
Fjöldi skammta	3-4
Matreiðslutími	30 mín
Hráefni	slatti af smjöri 1 paprika (gul eða appelsínugul) 1 grófskorinn laukur 3-4 ferskir sveppir 500 gr. Falukorv (fitulítill) 2 msk hveiti 1 bolli vatn 3 msk tómatpúrra mjólk/rjómi eftir þörfum pipar og salt
Aðferð	<ol style="list-style-type: none">1. Smjör brætt í grýtupotti (eða pönnu)2. Grænmeti gegnsteikt3. Hveiti bætt úti og hrært4. Vatn hellt úti smám saman5. Tómatpúrru bætt úti6. Mjólk/rjóma bætt úti þar til sósan er hæfilega þykk7. Kryddað eftir smekk8. Falukorv skorin í skífur og í 1/4 bita og sett úti grænmetisgumsíð9. Látið malla í 7-8 mín.
Athugasemdir	Gott er að hafa hrísgrjón og/eða brauð með. Einnig má steikja Falukorvinn sér, en þá eru steiktu bitarnir settir úti gumsíð og aðeins látið malla í fimm mín.

Mynd

