

# Köttgryta a la Calle

Från [Mums!](#) 24/04.2003

## Det här behöver du:

300 g nötkött t.ex. stek  
300 g grisfilé  
1 bit blåmögelost  
1 brk grädde  
3 lökar  
3 morötter  
salt  
peppar  
provensalska örter

← smulad!

## Så här gör du:

Skär lökarna och morötterna i bitar. Bryn i smör. Flytta över i en stor gryta. Skär köttet i lämpliga munsbitar. Bryn köttet i smör och flytta över i grytan.

Häll grädde och den smulade blåmögelosten i pannan. Låt smälta och häll över köttet och grönsakerna. Låt grytan småputtra under lock ca 3 timmar.

Servera med sallad och potatis eller ris.

[« tillbaka](#)

Rundradion, PB 13, 00024 Rundradion | [mat.fritid@yle.fi](mailto:mat.fritid@yle.fi) | Tfn: +358 9 14801 | » [Ansvarig utgivare](#) | » [Hem](#)

~~Bon appétit~~

Guten appetit