

VILDSVINGRYTA

600 g vildsvinskött, helst av hals, bog eller lägg, tärnat
salt och peppar
30 g ister eller vegetabilisk olja
2 gula lökar, skivade
2 vitlöksklyftor, finhackade
1 msk paprikapulver
1 tsk rökt paprikapulver
1 tsk kummin, malen
1 tsk mejram
500 g krossade tomater
5 dl vatten
4 potatisar, skalade, skivade
ev 1 msk maizena majsstärkelse
1 msk persilja, hackad
yoghurt eller crème fraîche

Salta och peppra köttet. Smält istret i en stekgryta. Bryn köttet i istret eller oljan. Tillsätt löken och vitlöken och bryn dem utan att de tar färg. Sänk värmen. Tillsätt paprikapulvret och låt det fräsa med. Paprikapulvret får inte brännas vid, vilket det gör väldigt lätt. Bränt paprikapulver ger en mycket besk och obehaglig smak. Tillsätt de övriga kryddorna. Mixa de krossade tomaterna. Tillsätt dem och vattnet. Låt koka färdigt på spisen med lock på svag värme i ca 50 minuter. Ta upp en köttbit och känn så att den är nästan färdigkokt. Kottiden beror på hur mört köttet är. Tillsätt därefter potatisarna och låt koka i ytterligare 15 minuter. Vill du servera grytan som soppa så låt bli att reda av den, annars red av med maizena majsstärkelse. Garnera med persilja och en klick yoghurt eller crème fraîche.