

KORVSTROGANOFFSKI 4 port

300 - 400 g falukorv

2 gula hackade lökar

1 tsk paprikapulver

½ dl ketchup

1 msk senap

1 buljongtärning

2 dl vatten

1 dl gräddfil

salt och peppar

Skär korven i strimmor, bryn den snabbt. Fräs den hackade löken och paprikapulvret med korven. Tillsätt ketchup, senap, buljongtärning och vatten. Låt det puttra på svag värme några minuter. Krydda med salt och peppar. Rör ner gräddfilen strax före serveringen. (Gräddfilen får ej koka) Servera med ris eller makaroner.