

Kurs 20. Julrester som pyttipanna

Detta är en av julens höjdpunkter att som tradition, 5 dagar efter julafton, göra en pyttipanna av julrester. Ingen pyttipanna sedan under året håller denna kvalitet!

Ingredienser för 4 personer:

10 kokta potatisar
10 stekta prinskorvar
10 stekta köttbullar
300 g av skinkan
100 g av rökt korv
100 g av rökt kött(lambog etc)
1 stor gul lök
1 stor röd lök
1 dl persilja
Salt och grovmalen svartpeppar
50 – 100 g smör

Tillbehör:

Stekta ägg, inlagd gurka, inlagda rödbetor, knäckebröd och ost.

Tillberedning:

Finhacka löken, finhacka persiljan och sedan hacka övriga ingredienser i små tärningar. Lägg i alla ingredienser och kryddorna förutom persiljan i en stor stek-panna, helst av gjutjärn och stek på medelvarmt under ivrigt vändande. Efter ca en halv timma är pyttipannan klar. Under stektiden kan mer smör behöva sättas till.

När pyttipannan stekts färdigt sätt in den i ugn 150 grader. Stek sedan äggen. Antal efter efterfrågan och variant av stekning.

Servera direkt ur pannan.

Kallt brännvin och öl samt cheddar och knäckebröd är en självklarhet därtill.

