



4 pers.

- 3-4 hg fläskfilè
- 1 gul lök
- 1 msk paprikapulver
- 3 dl grädde
- salt och svartpeppar
- 100 gr champinjoner

Skär köttet i centimetertjocka skivor och bryn dem.

Stek löken så den blir gyllengul.

Bryn svampen och blanda den med löken.

Strö över paprikan.

Häll på grädden och låt det koka upp.

Lägg i köttet och låt det sjuda på svag värme ca 10 min.

Servera med Hasselbackspotatis och en grönsallad.