FLÄSK

Pyttipanna

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Pyttipanna är en av ytterst få rätter som jag faktiskt tycker funkar från fryspåse. Det måste handla om att potatisen, löken, fläsket och korven är skurna i perfekta små kuber och har preparerats för att ha samma stektid. Men jag vill inte ha nötkött i min pyttipanna.

Till serveringen bör man självklart ha de vanliga pyttipanna tillbehören som ägg och rödbetor. Använd helst hela rödbetor, det ser trevligare ut på tallriken. En klassisk HP-sås passar dessutom förvånansvärt bra till pyttipannan och är ett måste hemma hos mig.

INGREDIENSER

800 g kokt potatis
150 g rökt fläsk
150 g kokt eller rökt skinka
150 g falukorv av god kvalitet
2 gula lökar
3-4 msk smör till stekning
salt och peppar

ev. 3 dl vispgrädde + 1 krm mejram till stuvning

Tillbehör

4 ägg

hela inlagda rödbetor

hp-sås

GÖR SÅ HÄR

1. Tärna potatisen, fläsket, skinkan och korven fint. Skala och tärna löken.
2. Stek potatisen gyllenbrun i hälften av smöret i en stor stekpanna. Ta upp den och håll den varm.
3. Stek lök, fläsk, skinka och korv tillsammans i resten av smöret. Vänd ner potatisen och blanda väl. Smaka av med salt och peppar.
4. Vill du gräddstuva pytten lägger du över den i en kastrull, tillsätter grädde, låter alltsammans koka upp och smakar av med salt, peppar och mejram.
5. Servera med stekt ägg eller äggula, inlagda rödbetor och HP-sås.