

Opskrift på Spejdergryde

Til 8 personer

Hvad skal der bruges?

| | |
|------------|----------------|
| 1 kg. | Oksekød |
| 1½ | Løg |
| 3 | Gulerødder |
| 1½ | porre |
| 75 g. | Margarine |
| 1½ dåse | Flåede tomater |
| 3dl. | Bouillon |
| 1½ tsk. | Paprika |
| 1½ tsk. | Karry |
| Lidt | Salt |
| Vand | |
| Måske lidt | Maizenamel |



Hvordan gør jeg?

- Tænd et bål
- Hak løget
- Riv gulerødder
- Skær porrer i tynde ringe
- Sæt en gryde over bålet
- Kom margarine i en gryden
- Brun løgene i gryden og brun dem
- Kom kødet i og brun det
- Tilsæt resten af tingene
- Tilsæt evt. lidt vand, hvis retten er for tyk
- Lad retten småkoge i ca. ½ time
- Jævn evt. retten med lidt maizenamel, hvis retten er for tynd
- Smag til med salt.

Samtidig:

Koges en passende portion spagetti eller pasta (Se på posen med pasta hvordan)