



Pyttipanna

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



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.