Slötorps Pytt-i-Plåt

Slötorps Pytt i Panna borde egentligen kallas Pytt i Plåt eftersom jag brukar göra den i en långpanna i ugnen. Dels därför att det är enklare och dels därför att en panna (stekjärn) för flera personer blir vädligt stor och ohanterligt.

Receptet är dimensionerat för ca 6 personer. Är ni fler är det bara att multiplicera.

Ingredienser

- 1 stor Gul lök,grovhackad
- 3 -4 Vitlöksklyftor, krossade och grov-
  hackade
- 1/2 liten kålrot i grova tärningar
- 1/2 liten Rotselleri i grova tärningar
- 3 - 4 Morötter beroende på storlek,
  grovtärnade
- 2 Palsternackor, grovtärnade
- 1 pkt hackad bacon
- ca 600 g kött (korvar, högrev, eller karré
  av nöt, fläsk eller vilt.)
- 3 msk olja
- Timjan
- Salt
- Peppar

Gör så här

1. Grovhacka alla ingredienser till ungefär samma storlek.
2. Lägg allt i en långpanna, drissla olja och strö timjan över och blanda väl.
3. Sätt in i ugnen på 200 grader i ca 40 minuter - kolla med jämna mellanrum och blanda om så att allt lagas jämnt.
4. Gör under tiden en grönsallad som tillbehör och stek ett ägg per person.
5. När pytten är klar och har fått fin färg ta ut den och salta och peppra. Servera genast med stekta ägg, och önskade såser till.

Ett enklare och mycket mindre stänk från stekjärn när pytten görs I ugnen.

Smaklig Måltid

/Peter