

Amagergryde

Ingredienser:

2 Store Løg snittet

200 gr. Mager hakket oksekød

1 tsk. Olie

1 tsk. Karry

8 kartofler i skiver

$\frac{3}{4}$ L Vand

1 1/2 tsk. Salt

Peber

2 store Groft revet Gulerødder

300 gr. Snittet Hvidkål

100 gr. pasta i små stykker



Olien varmes i en gryde tilsæt karry, løg og oksekød svitses heri.

Kartofler, vand, salt og peber kommes i, koges ved svag varme i 10 min.

Gulerødder, hvidkål og pasta tilsættes, retten koges yderlig ca. 10 min.

Retter jævnes evt. lidt med mel som er udrørt i skummemælk.

Tilbehør.

Groft brød