

# Paprikagryde med ris

4 personer  
200 gr.ris  
250 g flæskesmåkød  
2 store løg  
2 spsk. olie eller marg  
2 tsk. paprika  
2 dl vand  
1/2 bouillonterning  
1 dåse flåede tomater  
1 spsk. eddike  
2 spsk. fløde eller creme fraiche



Kog 2 risen som angivet på pakken.

Skær kødet i små firkanter.

Pil og hak løg i grove terninger.

Svits kød og løg i fedtstoffet.

Drys paprikaen over og bland godt.

Tilsæt vand, bouillonterning, tomater og eddike.

Læg låg på gryden og lad retten koge ved svag varme i 15 min.

Jævn saucen med 1 spsk. mel rørt ud i fløde eller creme fraiche.

Servér retten med de løse ris.