***KJØTTDEIGGRYTE***

Oppskrift

**Du trenger:**

* 600 gram kjøttdeig
* 2 fedd hvitløk
* 1 løk
* 6 gulrot (middels store)
* 7 poteter (middels store)
* 1 boks hakkede tomater
* 2 ss tomatpuré
* 2 ts tørket timian
* 2-3 laurbærblad
* 0.5 stk chili1 rød paprika
* 3 dl oksekraftSaltPepper
* Olje til steking

SLIK GJØR DU

1. Varm opp en stor gryte med litt olje. Tilsett oppkuttet løk, chili og hvitløk og stek til løken er myk og blank.
2. Tilsett kjøttdeig og stek den til den er brunet.
3. Tilsett gulrøtter og poteter og la det steke i noen minutter sammen med kjøttet.
4. Tilsett hakkede tomater, paprika, tomatpure, oksekraft, laurbærblad og tørket timian. Bland godt sammen.
5. La gryten småkoke under lokk i ca. 20-25 minutter til grønnsakene er møre.

*Server gjerne med et dryss persille og noe godt brød.*