



LÄTT SOM EN PLÄTT

3 pers

- 2 Paprika alla färger (ej grön)
- smör (för stekning)
- chilipulver
- 1 msk honung (per paprika)
- salt & peppar
- fläkfile
- mjöl (för redning av sås)
- (köttfond kalv)

Skiva fläskfilen tunt i små bitar och bryn den.

Gör såsredning och lägg i de stekta köttbitarna i den som sedan får puttra på låg värme.

Strimla paprikan och stek i smör tills den får färg. Krydda med chillin och ringla över honung.
Serveras med valfri pasta.