

# Pytt i panna.

Idag bjuder jag på restfest! Jag älskar verkligen att kunna trola fram nya rätter av sådant som finns hemma i kylen. Några potatisar här, lite korv där och vips har man en fullgod måltid. Utan att det egentligen känns som om man serverar rester. För inte skulle man väl kunna tro att detta på bilden är resultatet av ett kylskåpsrens?



4

Potatisrätter

Nötkött

## Pytt i panna

### Ingredienser:

2 gula lökar  
140 g bacon  
chiliflakes  
400 g nötkött  
3 kryddstarka korvar (chorizo funkar bra)  
salt och svartpeppar  
8 stora kokta potatisar  
200 g svartkål  
flingsalt

### Gör så här:

1. Skala och finhacka löken.
2. Skär bacon i mindre bitar.
3. Fräs lök och bacon i en stekpanna tills löken mjuknat något. Strö över lite chiliflakes.

4. Tärna köttet (ju finare kött du har, ju större bitar kan du skära). Låt köttet steka med lök och bacon tills det fått en fin yta.
5. Slanta korven och ha i den i stekpannan.
6. Låt allt steka ihop tills köttet är genomstekt.
7. Smaka av med salt och svartpeppar.
8. Skär ner potatisen i bitar och stek den i en klick smör i en ren stekpanna tills den fått lite yta runt om.
9. Blanda potatisen försiktigt med lök, bacon, kött och korvblandningen.
10. Torka ur stekpannan och hetta upp olja. Repa och skär ner svartkålen i bitar. Stek tills kålen mjuknat. Salta.

## Tillbehör och servering

### Ingredienser:

4 ägg  
inlagda rödbetor

### Gör så här:

1. Ha upp pyttipannan i tallrikar. Strö över svartkål och finhackad rödbeta.
2. Separera äggulan från vitan och servera äggulan i halva äggskalet.

Så här i januari när det kanske känns som december grävde väl stora hål i plånboken känns det extra bra att ta vara på det som faktiskt finns hemma. Svin(n)smart tycker jag!

Nu kan du ju ta av det som råkar finnas hos just dig. Svamp, morötter, palsternacka, kålrot, vitkål- ja de flesta rotfrukter och grönsaker går perfekt att skära ner och steka ihop till en pyttipanna. Så gott!

Ett tips från coachen, det är att göra som jag gjort här. Nämligen steka potatisen i en separat stekpanna. Då behåller den formen och blir inte alls så mosig som jag upplever att den kan bli när man steker ihop allt från början.

Ta det lite lugnt med saltet - både bacon och korv innehåller en hel del av den varan. Salta hellre måttligt i början och smaka sedan av och se om du behöver tillsätta mer.

## Gott att dricka till pytt i panna:



Spara i lista



## Chile con Carne, Box 1500 ml

Systembolagsnummer: 72740

115,00 kr

Till Linnéas pytt i panna serverar vi gärna Chile con Carne, ett vin med stor och fruktig doft med toner av svarta vinbär, björnbär, hallon och en hint av viol. Smaken är len och fruktig med inslag av mörka frukter och bär samt en stänk av vanilj.

### Se också



#### Solgul fisksoppa med vitlöksbröd.

Recept på en enkel och läcker fisksoppa med saffran, röd pesto och räkor. Soppan är smakrik, vacker och serveras med gott vitlöksbröd.

[Läs mer](#)



#### Köttgryta med chorizo, vitlök och rökt paprika.

Dröm dig bort till ett soligt Spanien och smaksätt grytan med vitlök, rökt paprikapulver och tomat. Sist, vita bönor som ger en härlig smak och fyllighet.

[Läs mer](#)



## Snabblagad lövbiffsgryta.

Grytor och långkok hör hösten till men det är inte alltid tiden finns för att ställa till med långkok. Här plockar vi fram lövbiffen som inte behöver koka så länge för att köttet ska bli mört och underbart gott!

**Läs mer**

---

Utskrift