



Lasses levergryta

4 portioner

4 hg nötlever
2 msk vetemjöl
1½–2 tsk salt
vitpeppar
2 msk margarin
1 grön paprika
1 burk champinjoner
1 dl grädde
2 dl vatten

Skär levern i skivor, ca 2 cm tjocka, och vänd dem i vetemjöl blandat med salt och peppar. Strimla paprikan och häll av champinjonerna. Stek leverskivorna 4–5 min, tillsätt sedan paprikan och champinjonerna. Späd med grädde och vatten. Låt sjuda under lock ca 15 min på medelhög värme. Servera med kokt potatis och rårörda lingon.