

Grekisk pyttipanna



Portioner: 4

Ingredienser:

- 400 g Fläskfilé

Marinad

- 1/2 dl soja
- 1 msk riven ingefära
- 1 msk Sambal oelek
- 1/2 tsk salt
- 1/2 tsk peppar

Pytt

- 800 g potatis
- 2 röda lökar
- 2 paprikor
- 1/2 dl olivolja
- 100 g fetaost
- 1 dl oliver
- Salt och Peppar

Gör så här:

1. Blanda samman alla ingredienserna till marinaden i en skål (eller påse)
2. Lägg köttet i marinaden och låt stå svalt över minst 30 min men gärna över natten
3. Starta ugnen på 200 grader
4. Skala potatisen och skär potatisen i klyftor
5. Förkoka potatisen i välsaltat vatten 3-5 minuter
6. Häll av potatisen och lägg i botten på en ugnsfast form eller långpanna
7. Skär paprikan i stavar
8. Klyfta löken och lägg tillsammans med paprikan ovanpå potatisen
9. Skär köttet i bitar (ca 2x2 cm) OBS! Spara marinaden
10. Lägg köttet överst i formen
11. Häll över marinaden och smula över fetaosten
12. Tillaga i ugnen ca 30 minuter

Servera med tzatziki och bröd.