**Paprikagryde**

* 500 g okse småkød. Du kan også sagtens bruge svine småkød eller kyllingekød. Økologisk selvfølgelig. Hvor dyret har haft et værdigt liv.
* 150 g svampe
* 100 g bacontern
* 1 peberfrugt
* 3 løg
* 100 g cocktailpølser. Helst dem der IKKE ligger i lage. Du finder dem i køledisken.
* 2 dåser hakkede tomater
* 2-3 dl mad fløde
* 3 fed hvidløg
* 3 chili. Flere kan sagtens bruges, men det kommer an på hvor stærkt du ønsker det. De kan også helt udelukkes.
* Kryddersalt, peber og paprika

Tilbehør kan f.eks. være grøntsager efter eget valg, ris, pasta, nudler eller kartoffelmos

Skær løg i halve eller hele ringe.

Skær cocktailpølserne i mundrette stykker.

Skær svampene i passende stykker.

Skær peberfrugt i tern.

Skær chilien i små stykker.

Start med at stege løg på en pande for sig selv. Pas og hold øje med dem medens du laver resten. Jeg krydder altid mine løg med kryddersalt og peber.

Når løgene er færdige, så lad dem dryppe fedtstoffet af i en sigte, du har sat over en lille skål.

Skålen med fedtstoffet kan du komme i køleskabet. Brug det til at stege i en anden dag.

Medens løgene simre steger du baconen let i stegegryde. Tag det af, lad det dryppe af, og læg så i en skål.

Steg cocktail pølserne. Læg dem sammen med baconen.

Steg så svampene i gryden. Læg dem i en anden skål end bacon og cocktailpølser.

Steg peberfrugt. Læg det sammen med svampene.

Brun så kødet, ved god varme. Krydr godt med kryddersalt, peber og godt med paprika.

Når det er ved at være brunet, presser du hvidløg gennem en presser ned til kødet, og tilsætter også chilien nu. Rør rundt et minuts tid.

Tilsæt så de hakkede tomater og fløden. Put også svampe, peberfrugt og de stegte løg i nu.

Lad det simre en lille halv time. Men når omkring 20 min. er gået skal du putte baconen og cocktailpølserne i, så de bliver gennemvarmet. Det tilsættes først nu, da smagen af det ellers let kan tage overhånd i retten.

Det er også nu du lige smager til, om der skal mere kryddersalt, peber, paprika eller chili i.

Medens gryderetten står og simre tilbereder du tilbehøret.

Det gode ved denne paprikagryde er, at du sagtens kan tilføje andet end det nævnte. For skulle du have en rest grøntsag i køleskabet, som du bør se at få brugt, ja så er muligheden her nu.