

Lambapottréttur

10 kg lambakjöt í gúllasbitum

150 g olía

1 kg laukbitar

1 kg rauð paprika

600 g sellerístillkar

1 dós heilir tómatar

600 g tómatósósa

15 g salt

5 g pipar

10 g karrý

100 g lambakraftur

3 lítrar vatn

Þykkt m/ maísenamjöli.

Stutt leiðbeining: Kjötið brúnað í ofnskúffum, síðan sett í pott.

Laukurinn látinn krauma í olíu. Þá er papriku, sellerí og tómotum bætt saman við og síðan soðið.

Meðlæti: Soðin hrísgrjón og hrásalat.