



# Cowboygryde på trangia

(Passer til den store gryde i en Trangia)

## Ingredienser

250 g hakket oksekød

1 dåse cocktailpølser

75 g bacon

1 løg

1 dåse tomatpuré

1-3 tsk paprika

1 laurbærblad

¼ L madlavningsfløde

salt og peber

## Tilbehør

Kartoffelmos (pulver)

Eller Pasta

## Fremgangsmåde

Bacon og løg svitses i en gryde, hakket oksekød tilsættes og svitses, til kødet er brunt.

Tomatpuré tilsættes og røres rundt,

Madlavningsfløden tilsættes, krydderier og laurbærblad tilsættes, det hele røres godt rundt.

Lad det stå og hvile imens tilbehør laves, saucen smages til inden servering.

Velbekomme!

