

Bengts korvgryta, 4 portioner

2 msk olja
600 g tärnad falukorv
2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
2 msk tacokrydda
50 g bacon
1 burk krossade tomater
2 burkar vita bönor i tomatsås
2 msk pulverkaffe
1 tsk salt
1 - 2 krm svartpeppar



Hetta upp oljan i en gryta (helst över öppen eld). Bryn falukorvstärningarna runt om. Skala lök och vitlök. Hacka löken och låt fräsa med korven. Krydda med tacokryddan. Skär baconet i bitar. Tillsätt bacon, tomat och vita bönor i grytan. Låt puttra ca 20 min. Smaka av med kaffe, salt och peppar. Servera med bröd.