*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.*

*Bild och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept** **april 2016 – Rysk pytt i panna**  
Härlig alt-i-ett mat som är enkel att tillaga, ovanlig och mycket god. Gräddfil blandat med pepparrot passar bra att äta till. Gör gärna iordning potatis och köttfärs var för sig i god tid. Hetta upp och blanda ihop strax innan servering. Själv använde jag mig av älgfärs men det passar bra med vilken färs som helst.

 **Rysk pytt i panna**4 portioner

8 hg potatisar av fast sort*, i små tärningar*6 hg köttfärs   
2 msk fransk senap

2 dl purjolök, *finhackad*

1,5 dl inlagd rödbeta, *små tärninga*

1 dl ättiksgurka, *hackad*   
3 msk kapris, (kan uteslutas)

smör till stekning  
salt & peppar

Tillbehör  
4 st råa äggulor  
2 msk pepparrot*, finriven*1,5 dl gräddfil

**Tillagning**

1. Råstek potatisen fint gyllenbrun i en stekpanna.
2. Fräs köttfärsen för sig tills den är smulig och genomstekt.
3. Blanda i purjolök, senap och späd med lite spad från rödbeta och ättiksgurka.
4. Krydda med salt, peppar och efterstek några minuter innan kapris, rödbets- och gurkhack

tillsätts.  
*Hit går det bra att förbereda i god tid.*

1. Blanda ihop potatis och köttfärsen strax innan servering.
2. Smaka av och strö över persilja.
3. Rör ihop finriven pepparrot och gräddfil och servera den kall tillsammans med rå äggula.

*Kontaktperson: AnnaKarin Hamilton,* [*annakarin@svenskpotatis.se*](mailto:annakarin@svenskpotatis.se) *0705 – 34 90 63*