

Miras djuvec til 4 personer.

Ingredienser:

1 mørbrad eller tilsvarende mængde skinkesmåkød
3-4 kartofler
1 aubergine
1 squash
3-4 løg
2 peberfrugter
2 gulerødder
1 lille kop søde ærter
1 lille kop majs
1 lille kop ris
2 dåser flåede tomater
Salt og peber
Chili
Vand

Tilberedning:

Kødet skæres i tern.

Aubergine og squash skrælles. Kartofler, aubergine, squash, løg, peberfrugter og gulerødder skæres i tern.

Svits løg og tilsæt kød som herefter svitses. Tilsæt salt og peber efter behov.

Alle grøntsager, ris og tomater tilsættes. Vand hældes over til det næsten dækker indholdet.

Det hele koger i ca. 40-45 min. til vandet er næsten væk. Tilsæt lidt chili og server retten med grovflute.

Generelt:

Mira har opskriften i hovedet, og derfor laves retten med en føling for de angivne mængder.