

Ingredienser:

1 svinehjerte (ca. 200 g rensset vægt)
1 stort løg
Margarine
2 ½ dl vand
½ tsk. tørret rosmarin
½ tsk. sød chili
ca. 100 g gulerødder
ca. 100 g haricot verts
Lys maizena
Mørk kulør
Salt og peber

Tilberedning:

Hjertet renses, skylles godt, og skæres i tynde strimler
Løget renses og hakkes fint
Gulerod skrælles og skæres (ca. 3 cm lange)
Haricot verts skylles og deles i ca. 3 cm lange stykker
Kød og løg svitses
Tilsæt vand og krydderier, og lad retten småkoge i ca. 30 min.
Tilsæt gulerod, og kog videre i ca. 5 min.
Tilsæt haricot verts, og kog videre i ca. 5 min.
Retten jævnes med maizena, og tilsættes kulør
Smag til med salt og peber

Tilbehør:

Kartofler, kartoffelmos eller ris

Hjertegulyasch

(2 personer)

