



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. februar 2016

Hovedret

Sorte gryde.

Ingredienser:

1kg skært oksekød (klump, halestykke), ca. 40 g smør, ca. 2 spsk olie, ½ kg ikke for store, gule løg, 2 spsk mel, ca. 1 spsk mild paprika, 1½-2 dl bouillon, 2½ dl piskefløde, salt, peber, ½ kg flåede tomater, ½ kg champignoner.



Skær kødet i strimler og brun det ad 2-3 gange i varmt fedtstof. Tag kødet op af gryden. Tilsæt evt. lidt mere olie.

Pil løgene og skær dem i kvarte. Svits dem let i fedtstoffet. Læg kødet tilbage i gryden og drys mel og paprika over. Rør til begge dele er opsuget. Hæld bouillon og piskefløde ved. Smag til med salt og peber.

Flå tomaterne og skær dem i kvarte. Læg halvdelen i gryden, dæk den med låg, og lad retten småsnurre til kødet er mørt, 1-1½ time. Rens

champignoner og skær dem i kvarte. Læg dem og resten af tomaterne i gryden 5-8 min. før retten er færdig.

Smag *evt.* retten til med mere paprika og salt.

SERVERING: Retten serveres i gryden og sprød, lun flute, løse ris eller kartoffelmos serveres til.