

Vintergryde



Type: Hovedret
6 personer

1 kg. okseinderlår	4 dl piskeføde 38%
50 g smør	2 dl tomatpuré
2 tsk salt	1/2 dl snaps
1/2 tsk peber	2 dl drikkeklar kaffe

kilde: opskrifter.dk

Fremgangsmåde:

Skær kødet i tændstiklange strimler, ca. 1 cm tykke. Lad smøret gyldne i stegegryden. Del kødet i to portioner og svits hver portion for sig i smørret. Læg alt kødet tilbage i gryden og tilsæt de øvrige ingredienser. Lad retten koge under låg ved svag varme ca. 1 time. Smag til med salt og peber.

Anbefalet tilbehør: kartofler eller kartoffelmos

kaffeagenterne.dk